

Ruskie pierogi podsmażane



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	0,5 kg
żółtko jajek	1 szt
sól	1 łyżeczka płaska

Farsz:

ziemniaki ugotowane	0,5 kg
twaróg	250 gr
cebula	1 szt
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
margaryna do podsmażania	2 łyżki
cebula	1 szt
woda	230 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na stolnicę wysypać mąkę zrobić dołek dodać sól, jajko i zagnieść składniki. Następnie cały czas zagniatając powoli wlewać wodę i zagniatą do uzyskania gładkiego ciasta.
- KROK 2 Ziemniaki ugotować, przecisnąć razem z twarogiem przez praskę do ziemniaków lub zmielić w maszynce do mięsa. Dodać zrumienioną na margarynie cebulkę i doprawić dosyć pikantnie solą i pieprzem.

- KROK 3 Ciasto rozwałkować na stolnicy podsypanej mąką, wykroić szklanką kółka, nałożyć łyżeczkę farszu i dokładnie zlepić.
- KROK 4 Pierogi wrzucamy na osolony wrzątek i na wolnym ogniu gotujemy około 8 min od wypłynięcia. Ugotowane pierogi wyjąć i ostudzić.
- KROK 5 Ostudzone pierogi podsmażyć na złotu z obu stron na patelni.
- KROK 6 Pierogi podajemy z zrumienioną na margarynie cebulką , kefirem lub maślanką.