

pierogi ruskie



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	3 Szklanki
woda	1 szklanka
szczypta soli	
ser biały	35 dag
cebulka	
sól i pieprz do smaku	
Nadzienie:	80 dag
ziemniaki	80 ugotowane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę i zalać ją szklankę wrzątku. Pomieszać drewnianą łyżką i jak tylko lekko przestygnie zacząć od razu wyrabiać. Odrywać kawałek ciasta i rozwałkować resztę ciasta trzymać w ciepłym miejscu aby zbyt szybko się nie wystygło (może być przykryte miską). Cebulkę posypać wedetą i zeszklić na oleju. następnie dodać do przeciśniętych przez praskę ziemniaków i sera białego. Całość dokładnie wyrobić dodając sól i dużo pieprzu świeżo mielonego. Powstałym nadzieniem wypełniać wycięte szklanką ciasto i dokładnie zlepić brzegi. W razie konieczności dorobić ciasto. Pamiętając o ponownym zagotowaniu wody. Gotować ok. 2-3 minut od momentu wypłynięcia.