

Pierogi ruskie



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
żółtko jajek	
masło	1 łyżka
woda	0,5 szklanki
sól	do maku
ziemniaki ugotowane	40 dag
cebula biała	1 szt
olej do smażenia	1 łyżka
pieprz	do smaku
ser biały	20 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, żółtka jaja, masła, wody i soli zrobić ciasto pierogowe wg przepisu na:

<http://www.doradcasmaku.pl/przepis/27313/ciasto-pierogowe.html>

Farsz:

Cebulę drobno posiekać i zrumienić na jasno złoty kolor z dodatkiem tłuszczu. Ser i ziemniaki zemleć w maszynce. Wymieszać z cebulą i przyprawić do smaku solą i pieprzem. Przygotowanym nadzieniem napełniać pierogi.

Ugotowane pierogi połączyć z cebulką zrumienioną na tłuszczu lub przysmażone na patelni