Pierogi z \"ruskim\" nadzieniem.

JOLANTA41

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
żółtko jajek	1 szt
olej	1,5 łyżki
ziemniaki ugotowane	50 dag
olej	2-3 łyżki
sól, pieprz	do smaku
biały ser	30-40 półtłusty
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z maki, żółtka i oleju, dodając ciepłą wodę, zarobić miękkie, elastyczne ciasto . Uformować z niego kulę , przykryć miseczką by \"odpoczęło\" na ok. pół godziny.
Farsz: Ugotowane ziemniaki jeszcze ciepłe bardzo dokładnie ugnieść , by nie było grudek /gdy ugotowane wcześniej, zimne , należy zemleć/. Ser rozgnieść też tłuczkiem do ziemniaków /jeśli twardy , przez maszynkę do mięsa/. Usmażyć na prawie brązowo posiekaną cebulę na oleju, ostudzić. Wszystko połączyć , posolić , dodać sporo pieprzu.
Z ciasta robić w dowolny sposób placki /ja sposobem mojej Babci robię wałeczek , odkrawam plasterki i rozwałkowuję je/, nakładać farsz i zlepiać pierożki. Gotować w osolonym wrzątku, po wypłynięciu jeszcze ok. 3 min./Podawać polane zrumienionym masłem lub ze skwarkami wytopionymi z drobno pokrojonej słoniny. Do popicia kefir, kwaśne lub słodkie mleko, a ja lubię ... czysty barszcz.