

Pierogi z ziemniakami i serem



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąki	350 g
soli	1 łyżeczka
cebula biała	2 szt
ziemniaki	500 g
woda	1/2 (gorąca)
twaróg	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1 Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić dołek wlać do niego niewielką ilość gorącej wody wymieszać. Szybko zagnieść ciasto , dodając stopniowo taką ilość wody , aby otrzymać ciasto nie klejące się do rąk i nie za twarde.

2 ciasto podzielić na 2 części. Jedną część przykryć czystą ściereczką. Pierwszą część ciasta rozwałkować na posypanej mąką stolnicy.

3 Wycisnąć krążki za pomocą szklanki.

4 Na każdy krążek nałożyć łyżkę nadzienia składać na pół, starannie skleić.

5 Zagotować wodę z solą. Na wrzącą wodę delikatnie wkładać pierog. Przykryć poczekać aż woda ponownie się zagotuje. Zmniejszyć ogień, delikatnie zamieszać. Gdy pierogi wypłyną gotować odkryte jeszcze przez 2-3 minuty.

Nadzienie:

Ziemniaki obrać ugotować przemielić przez maszynkę, dodać twaróg i drobno posiekaną i podsmażoną cebulę. Doprawić solą i pieprzem, wszystko dokładnie wymieszać.