

Ruskie pierogi wg Babciagramolki :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 cebule, 2 łyżki oliwy, sól, pieprz mielony, 25 dag boczku wytopionego na skwarki

mąka	35 dag
jajko	1 szt.
woda	3/4 szklanki
sól	1 szczypta
ser biały	40 dag
ziemniaki	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki , wody, jajka, szczypty soli zagnieść ciasto . Zawinąć w folię spożywczą . Cebulę drobno usiekać i podsmażyć na złoto na oliwie. Ser i ugotowane ziemniaki zmielić . Wymieszać ziemniaki , ser, i usmażoną cebulę . Doprawić solą i pieprzem . Ciasto rozwałkować . Szklanką wykrawać krążki . Na każdy nakładać farsz . Zlepić pierogi i gotować na osolonym wrzątku 3 minuty od wypłynięcia . Wyjmować łyżką cedzakową . Podawać okraszone skwarkami z boczku .

Do robienia pierogów można użyć ziemniaków pozostałe z obiadu .