

Pierogi ruskie okraszone podsmażonym boczkiem



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	500 gramów
Sól w młynku prymat	0,5 łyżeczki
żółtko jajek	2 sztuki
masło klarowane	1,5 łyżki
ziemniaki	650 gramów
cebula	1 sztuka
masło	1 łyżka
olej	1 łyżka
masło	2 łyżki
cukier	1 szczypta
cebula	3 sztuki
olej	1 łyżka
sól	do smaku
woda ciepła	250 mililitrów
twaróg	250 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na maśle z olejem zarumienić pokrojoną w drobną kostkę cebulę. Dodać szczyptę soli i cukru.

- KROK 2 Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić, dodać łyżkę masła i (gorące ziemniaki) ugnieść dokładnie tłuczkiem na gładkie puree. Dodać zarumienioną cebulę. Twaróg pokruszyć do ziemniaków i ponownie ugnieść tłuczkiem. Doprawić na ostro pieprzem i posolić do smaku.
- KROK 3 Składniki ciasta na pierogi zagnieść ręcznie lub w robocie. Ciasto podzielić na porcje i każdą rozwałkować bardzo cienko. Za pomocą szklanki wykrawać koła. Nakładać po 2 łyżeczki farszu i zlepiać brzegi.
- KROK 4 Pierogi gotować w osolonej wodzie z dodatkiem oleju do wypłynięcia i dodatkowo 3-4 minuty. Na patelni na oleju zeszklić drobno posiekane cebule. Pierogi podawać gorące okraszone zarumienioną cebulą.