

Pierogi ruskie



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
cebula	2 sztuki
sól	szczypta
twaróg	500 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ciasto na pierogi: Przesiewamy mąkę, dodajemy szklankę wrzątku, sól (szczypta) i olej. Mieszymy łyżką i czekamy aż przestygnie. Wykładamy na stolnicę posypaną mąką i wyrabiamy ciasto energicznie zagniatając cały czas podsypując mąką do uzyskania zwartej konsystencji. Składniki: sól, 1/2 mąki, 3 łyżki oleju, szklanka wrzątku

Farsz:

Gotujemy ziemniaki w osolonej wodzie. Po ugotowaniu zagniatamy bardzo dokładnie. Łączymy z twarogiem, najlepiej jak ziemniaki są jeszcze ciepłe. Zagniatamy razem.

Cebulkę kroimy bardzo drobno i przysmażamy delikatnie na patelni. Łączymy z ziemniakami i serem. Przyprawiamy solą i pieprzem.

Pierogi ruskie doskonale smakują posypane skwarkami i szczypiorkiem i delikatnie oblane tłuszczem.