

Ruskie pierogi



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
olej	odrobina
jajko	1 sztuka
sól	
masło	2 łyżki
ziemniaki ugotowane	1 kg
ser biały	40 dag
cebula biała	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z maki, jaja, wody, odrobiny soli i oleju zagnieść ciasto.

Ziemniaki i twaróg zmielić razem. Cebule obrać, drobni posiekać, zeszklić na maśle i dodać do masy na nadzienie. Doprawić solą, pieprzem i ziołami. Dokładnie wymieszać. Ciasto cienko rozwałkować, wykrawać szklanka pierogi, nadziać przygotowaną masą, dokładnie sklejać. Pierogi wkładać porcjami i gotującej się i osolonej wody, gotować 5 minut od chwili wypłynięcia. Podawać polane roztopionym masłem bądź delikatnie na nim przysmażone.