

RUSKIE PIEROGI



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	1/2 kg
słonina	250 g
sól	
Ciasto:	
jajko	2 szt
mąka	1 kg
ser biały	1/2 kg
woda	0,15 l
cebula	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki i wody przygotować ciasto pierogowe. Ziemniaki zemleć razem z serem. Cebulę przesmażyć ze słoniną. Wszystkie składniki połączyć, doprawić solą, pieprzem i dokładnie wymieszać. Z ciasta wykrawać krążki, napełniać nadzieniem i dobrze zlepieć. Pierogi wrzucać na wrzącą i osoloną wodę i gotować. Ugotowane podawać polane przesmażoną słoniną.