

Pierogi ruskie



KAMILAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka

margaryna 2 łyżki

ziemniaki ugotowane

twaróg

cebulka podsmażona

sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wysypuję mąkę na stolnicę i na środku drążę rowek. Wlewam w niego jajko i margarynę dodaję. Polewam gorącą wodą i mieszam. UWAGA!!!! bo można się poparzyć. Zagniatam ciasto. Z ziemniaków twarogu i cebulki podsmażonej przygotowuję farsz. Ciasto wałkuję na grubość około 3-5 mm i wykrawam krążki. W zależności od tego jakiej wielkości chcę pierogi taką wielkość krążków wybieram. Na krążki nakładam odpowiednią ilość farszu i sklejam pierożki