

## Pierogi ruskie z prażoną cebulką Zewy



### ZEWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>mąka pszenna typ 500</b>	750 gramów
<b>woda gorąca</b>	375 mililitrów
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>olej</b>	5 łyżek

#### Nadzienie:

<b>twaróg półtłusty</b>	600 gramów
<b>ziemniaki ugotowane</b>	700 gramów
<b>Cebulka smażona Prymat</b>	0.5 szklanki
<b>sól do smaku</b>	1 łyżeczka
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać do miski razem z solą. Do wody wlać olej i potem wodę wlewać do mąki i mieszać - najlepiej widelcem. Gdy składniki się połączą wyrobić ciasto. Zostawić je w misce i zakryć drugą miską. Ciasto zostawić na pół godziny by odpoczęło.

W czasie jak ciasto na pierogi odpoczywa, zmielić w maszynce do mięsa twaróg i ziemniaki. Zmielone składniki umieścić w misce, dodać prażoną cebulkę oraz doprawić do smaku solą i pieprzem. Gdy ciasto odpoczęło wałkować je na cienkie placki, nakładać porcje nadzienia i zlepiać pierogi. Gotowe pierogi zabezpieczyć przed wysychaniem ściereczką.

Pierogi gotować kilka minut od wypłynięcia i wyjmować łyżką cedzakową. Podawać okraszone skwareczkami lub podsmażone na rumiano z ulubioną surówką.