

Pierogi ruskie



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **966** Ocena: **18576**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Farsz: 500 g ziemniaków
- 150 g białego sera
- 1 cebula
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- Sól morską
- pieprz
- Ciasto: 300 g mąki
- 125 ml gorącej wody
- 25 g masła

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki ugotowałem w osolonym wrzątku (najlepiej zrobić to dzień wcześniej).

Ziemniaki razem z serem zmieliłem.

Cebulę posiekałem i zeszkliłem na oleju. Dodałem do farszu. Masę dokładnie wyrobiłem, doprawiłem do smaku solą i pieprzem.

Do mąki wlałem wodę z masłem i wyrobiłem na jednolitą masę.

Ciasto cienko rozwałkowałem i wykroiłem, przy pomocy szklanki koła. Na środek każdego ułożyłem farsz i zlepiałem pierogi.

Ugotowałem w osolonym wrzątku przez 2-3 min od wypłynięcia na powierzchnię wody.

Podawałem z omastą.



Twoje notatki do przepisu: