

Pierogi ruskie



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **619** Ocena: **9088**

> 6 os. > 60 min Średnie dostępne



Składniki:

- **CIASTO:**
- -1 kg. mąki -1 masło(25 dkg) miękkie -2 szklanki letniej wody
- -2 żółtka -1 jajko -1 płaska łyżeczka soli
- **NADZIENIE:**
- -ziemniaki-ok.3 l.(po ugnieceniu) -2 duże cebule+tłuszcz do smażenia
- -ser twarogowy chudy-500 g. -sól, pieprz
- -jak ktoś lubi koperek
- **DO POLANIA:-** usmażona cebulka albo boczek

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotować farsz. Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie.(z młodych ziemniaków, wybierać te duże. Malutkie mogą być wodniste).Ziemniaki ostudzić, przepuścić wraz z serem przez maszynkę do mięsa. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć. Cebulkę już nie przepuszczać przez maszynkę, tylko ostudzoną i odsączoną z tłuszczu, dodać do ziemniaków. Przyprawić solą i pieprzem. Smaczne będą z dodanym posiekanym koperkiem. Farsz zagnieść i przyklepać.
- 2 Wszystkie składniki na ciasto zagnieść, podzielić na części,przykryć ściereczką.Brać porcjami i wałkować.Wykrawać szklanką. Nakładać farsz łyżeczką i zlepiać pierogi.
- 3 Układać na ściereczce albo oprószonej mąką blaszce.
- 4 Gotować w kipiącej wodzie, od czasu do czasu mieszając. A po wypłynięciu odkryć pokrywkę.Gotować ok.7-8 min.od odkrycia. Przed wyjęciem, polać szklanka zimnej wody. Wymować durszlakiem, na talerz albo miskę.
- 5 Polać śmietaną lub usmażoną cebulką,oraz przyrumienioną bułką tartą.Do pierogów podać też maślanke, albo kefir.



Twoje notatki do przepisu: