

Pierogi ruskie

Autor: **annaw15**Przepisów: **15** Ocena: **111**

5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- mąka - 0,5 kg
- ciepła woda - 1 szklanka
- sól - szczypta
- ziemniaki - 0,5 kg
- twaróg - 0,5 kg
- cebula - 2 szt
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki gotujemy i po wystudzeniu przepuszczamy przez praskę.
- 2 Jedną cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na oleju, dodajemy do ziemniaków razem z twarogiem, mieszamy, przyprawiamy solą i pieprzem do smaku.
- 3 Z mąki, szczypty soli i ciepłej wody zagniatamy ciasto.

Szklanką lub inną okrągłą formą wykrawamy kółka z ciasta, nakładamy farsz i lepimy pierogi.

- 4 Gotujemy w lekko osolonej wodzie około 2 minuty od wypłynięcia.

Drugą cebulkę również podsmażamy na oleju i polewamy gotowe pierożki.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: