

pierogi ruskie

Autor: **pascal**

Przepisów: 5 Ocena: 900



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- składniki na ciasto:
- 3 szklanki mąki
- 1 łyżka stołowa masła
- 1/2 łyżki stołowej soli
- 1 szklanka wrzącej wody
- składniki na farsz
- 1 kg ugotowanych ziemniaki (wystudzonych!)
- 150 g twarogu
- 2 cebuli
- 1 łyżeczka vegety / kucharka
- sól, pieprz, do smaku
- 1 żółtko jaja

Sposób przygotowania:

- 1 **FARSZ:** Drobno pokrojoną cebulę należy zeszklić na maśle lub oliwie, doprawiając vegetą. Mieszamy z pozostałymi składnikami na farsz, mielimy w maszynce do mięsa i przyprawiamy na ostro. Na koniec dodajemy żółtko jajka. **CIASTO:** Składniki na ciasto zalewamy wrzątkiem i mieszamy drewnianą łyżką. Wyrabiamy je do momentu, aż zrobi się elastyczne. Na blacie rozwałkowujemy je na grubość ok 2 mm. Jeśli klei się do blatu - podsypujemy je delikatnie mąką. Z rozwałkowanego ciasto wycinamy szklanką kółka, układamy farsz i mocno sklejamy brzegi. Tak przygotowane pierogi wrzucamy na gotującą się wodę i gotujemy około 5-8 minut., dopóki nie wypłyną na wierzch. Można podawać z zrumienionym boczkiem, cebulą, posypać zieleniną lub podawać z surówką. Smacznego! Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: