

Pierogi ruskie z prażoną cebulką

Autor: **Gosia2000**Przepisów: **48** Ocena: **215**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3 szkl. mąki typ 450
- 3/4 szkl. gorącej wody
- 1 łyżka oleju
- Sól 1 łyżka
- 250 gram białego sera
- 250 gram ziemniaków ugotowanych
- Cebula biała
- prażona cebulka
- kaszka manna 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1 Ciasto :

Mąkę , sól, zalać 3/4 szkl. wrzącej wody zamieszać drewnianą łyżką (bardzo ważne), odstawić na 15 minut.

Po 15 minutach zagnieść ciasto , powinno być plastyczne (w razie konieczności dodać wody letniej).

Odstawić na 15 minut .



2 W tym czasie zrobić farsz :

Prześcięte przez praskę ziemniaki wymieszać z rozkruszonym białym serem, oraz podsmażoną na złoto cebulą, dodać pieprz, sól , kaszkę manną, wymieszać.

- 3 Ciasto rozwałkować na stolnicy , wyciąć kółka szklanką , nakładać farsz, sklejać pierogi.

Zagotować wodę z 1 łyżką oleju i solą , wrzucać pierogi, gotować 5 minut od momentu wypłynięcia .

Wyjąć , zahartować zimną wodą .

Podawać posypane prażoną cebulką.

Smacznego



Twoje notatki do przepisu: