

Pierogi po Białorusku.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1401** Ocena: **17826**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto:
- mąka Typ-500 poznańska 0,4 kg
- sól 3/4 płaskiej łyżeczki
- masło 40 g
- jajka kurze 1 szt.
- gorąca woda 100 ml
- Farsz:
- gotowane ziemniaki 25 dag
- twaróg 25 dag
- cebula połowa
- pieprz ziołowy do smaku
- sól do smaku
- Okrasa:
- podgardle
- Cebula
- Sól
- Pieprz ziołowy

Sposób przygotowania:

- 1 Do większej miski przesiewamy mąkę, dodajemy rozbełtane jajko, wymieszane w gorącej wodzie masło i mieszamy łyżką chwilę, później ręcznie wyrabiamy ciasto. Wyrabione ciasto zawijamy w folię spożywczą i odstawiamy na pół godziny żeby odpoczęło. W międzyczasie przygotowujemy z ziemniaków i twarogu farsz. ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę, twaróg również, dodajemy zeszkloną na maśle cebulę, doprawiamy solą i pieprzem, dobrze mieszamy.



- 2 Po okresie odpoczynku ciasta wałkujemy go na cienki prostokątny placek o grubości około 2-3 mm. Na brzeg placka układamy farsz, jedną małą łyżeczkę na jeden pierog. Ułożony farsz przykrywamy ciastem, uciskamy delikatnie na około każdego miejsca z farszem i maszynką do pierogów wycinamy pierogi. I tak robimy kolejne pierogi do wykończenia ciasta.



- 3 Zrobione pierogi układamy na oprószonej mąką desce. W międzyczasie zagotowujemy osoloną wodę i wkładamy pierogi łyżką cedzakową do wrzącej wody. Gotujemy 3 minuty od momentu wypłynięcia pierogów do góry. Podczas gotowania się pierogów smażymy na patelni pokrojone w kostkę podgardle i cebulę do jej ładnego zeszklenia.



- ④ Ugotowane pierogi podajemy okraszone skwarkami i cebulką.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: