

# Pierogi ruskie



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **955** Ocena: **17975**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Ciasto:
  - 500 g mąki
  - szklanka gorącej wody
  - jajko
  - sól
- Farsz:
  - 600 g ziemniaków
  - 250 g tłustego sera
  - cebula
  - 2 łyżki masła
  - sól ,pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 W misce usypałem kopczyk z mąki ,zrobiłem dołek i wlałem gorącą wodę. Przy pomocy noża zagniotłem mąkę do środka. Po wyrobieniu mąki z wodą ,ponownie zrobiłem dołek ,wsypałem odrobinę mąki i wbiłem jajko ,dodałem szczyptę soli. Ciasto wyrobiłem tak ,by było lekko lejące. Wyrobione ciasto rozwałkowałem na grubość 2 mm ,wyciąłem kółka.

### Farsz:

Ziemniaki umyłem ,,obrałem ,zalałem wrzątkiem ,by je zakrywał ,wsypałem kopszą łyżkę soli i gotowałem pod przykryciem na dość mocnym ogniu 25-30 min. Odcedziłem ,kiedy ziemniaki wystygły ,wraz z twarogiem zmieliłem. Cebulę bardzo drobno posiekałem ,zrumieniłem na maśle i razem z tłuszczem połączyłem z masą serowo-ziemniaczaną. Doprawiłem do smaku solą i pieprzem.

Na środek każdego umieściłem farsz i zlepiałem. Pierogi gotowałem ok. 3 min od wypłynięcia na wierzch.

## Twoje notatki do przepisu: