

Pierogi ruskie



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17963**

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: