

Pierogi ruskie

Autor: **Mole3**Przepisów: **108** Ocena: **2543**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- CIASTO:
- Mąka pszenna, 4 szkl.
- jajko, 1 szt.
- oliwa z oliwek, 5 łyżek (2 do farszu)
- sól, 1 łyżeczka
- woda ciepła, ok. 1 szkl.
- FARSZ:
- ziemniaki, 1 kg
- Ser biały, 40 dkg
- cebula, 1 szt. duża
- sól, pieprz, do smaku i gotowania
- kostki smaku - cebula, 1 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Jajko, oliwę i połowę wody porządnie rozbełtać (można blenderem). Dodać do mąki z solą. Dolewając resztę ciepłej wody (w miarę potrzeb), wyrobić miękkie, elastyczne ciasto.
- 2 Farsz: Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie. Cebulę pokroić w drobną kostkę, usmażyć na 2 łyżkach oliwy. Ostudzone ziemniaki i ser zemleć, przepuścić przez praskę lub dobrze rozduścić tłuczkiem do ziemniaków. Doprawić kostką smaku, solą i pieprzem.
- 3 Z ciasta wykrawać koła, nakładać farsz i sklejać - można sklezione brzegi docisnąć widelcem, żeby się ewentualnie nie rozkleiły w gotowaniu.
- 4 Pierogi gotować w osolonym wrzątku przez 5-8 minut. Ugotowane odcedzić i przelać zimną wodą. Podawać np. z roztopionym masłem i kefirem lub gęstą śmietaną.
- 5 Smacznego. :)
- 6 PS
- 7 Pozwólmy dzieciom pobawić się w sklejanie - to dla nich fantastyczna zabawa. :)

Twoje notatki do przepisu: