

pierogi ruskie

Autor: **lenarafal**Przepisów: **30** Ocena: **2575**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ugotowane ziemniaki
- biały ser
- cebula
- boczek
- świeży koperek
- wegeta, pieprz
- na ciasto : mąka, 2 jaja, zimna woda

Sposób przygotowania:

- 1 boczek i cebulę drobniutko kroimy albo mielimy w maszynce na dużych oczkach, smażymy, przestudzone dodajemy do zmielonych ziemniaków, sera i koperku, przyprawiamy, całość mieszamy. ulepione pierogi wkładamy do wrzątku i gotujemy około 20 minut zmniejszając płomień. ostudzone pierogi smażymy na oliwie i podajemy z kwaśną, gęstą śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: