

Pierogi z tartymi ziemniakami



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2563 Ocena: 19436



5-6 os.



60 min



średnie



tanie

Składniki:

- Składniki na ciasto:
 - mąka 1,5 szklanki
 - Jajo kurze 1 szt
 - Masło 1 łyżka
 - sól 1/2 łyżeczki
- Składniki na nadzienie:
 - Ziemniaki 60 dag
 - Cebula biała 1 szt
 - olej 4 łyżki
 - sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie nadzienia:
Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce razem z cebulą, przyprawić do smaku i smażyć na oleju około 20 minut cały czas mieszając.
Wykonanie ciasta:
Z podanych składników zagnieść ciasto z dodatkiem ciepłej wody i rozpuszczonym masłem.
Wykonanie pierogów:
Ciasto rozwałkować na stolnicy, wykrawać szklanką krążki, nakładać ziemniaczany farsz i dokładnie zlepiać pierogi. Gotować w osolonym wrzątku. Podawać polane przysmażoną cebulką lub skwarkami z wędzonki.

Twoje notatki do przepisu: