

Pierogi z tartymi ziemniakami



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19502**



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: