

Ruskie pierogi w moim wydaniu



Autor: **ilia**
Przepisów: **50** Ocena: **651**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- **CIASTO***:
- mąka, 3 szkl.
- jajko, 1 szt.
- żółtko, 1 szt.
- masło, łyżeczka
- sól, woda
- **FARSZ***:
- Ser biały, 700 g
- ziemniaki, 7-8 szt.
- cebula, 2 duże
- maggi, pieprz, sól, papryka ostra, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotuj ziemniaki i zostaw do ostygnięcia. Zmiel je razem z serem białym. Cebulę pokrój na drobną kostkę i podsmaż na złoto. Dodaj cebulę do farszu, wymieszaj, przypraw do smaku solą, maggi, pieprzem i ostrą papryką.
- 2 Mąkę wysyp na stolnicę, na środku zrób dołek, umieść w nim jajko i żółtko, dodaj masło i sól, siekaj, aż połączy się w masę, dodawaj wodę aż ciasto będzie odpowiedniej gęstości (musi być miękkie, ale elastyczne i nie może się kleić).
- 3 Ciasto rozwałkuj po kawałku (resztę trzymając pod przykryciem) cienko i wykrawaj szklanką krążki. Nakładaj łyżeczkę farszu i sklejjaj. Pierogi gotuj w osolonej wodzie z dodatkiem masła przez 4 minuty po wypłynięciu. Pierogi podawaj z roztopionym masłem lub skwarkami, albo podsmażone na patelni na maśle. Smacznego! Z tej porcji wychodzi około 100 pierogów.
Kwiecień, 2010r.

Twoje notatki do przepisu: