

PIEROGI RUSKIE

Wpisany przez Dana

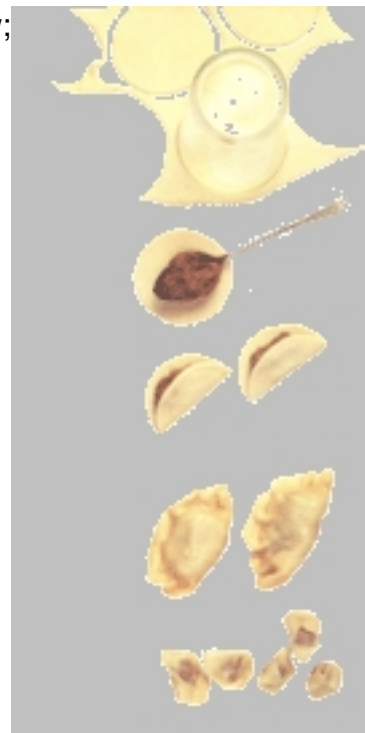
poniedziałek, 12 lutego 2007 21:09 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 09:04

NADZIENIE: Ok. 1kg ziemniaków, 1/2 kg białego sera, 2 duże cebule, 2 łyżki tłuszczu, sól, pieprz,

DO POLANIA : duża cebula, 2 - 3 łyżki tłuszczu (najlepszy jest smalec ze skwarkami)

Ziemniaki wyszorować szczotką pod bieżącą wodą, ugotować, obrać, przepuścić przez maszynkę razem z serem. Dodać 1 cebulę pokrojoną w drobną kostkę, usmażoną na złoty kolor. Doprawić solą, pieprzem, dokładnie wymieszać.

- w dużym garnku postawić wodę do ugotowania pierogów;



- wsypać mąkę do miski, zrobić dołek, dodać sól i tyle wody, aby zagnieść niezbyt twarde ciasto;
- rozwałkować partiami, podsypując mało mąki;
- z ciasta wyciąć krążki (szklanką), rozmieszczając je jak najbliżej siebie;
- ścinki zebrać, zagnieść powtórnie;
- na wszystkie krążki nałożyć nadzienie;
- zlepić pierogi, uważając aby nadzienie nie dostało się pomiędzy brzegi;

PIEROGI RUSKIE

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 12 lutego 2007 21:09 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 09:04

- układać na ściereczce;
- ze ścinków przyrządzić resztę pierogów;
- roztopić tłuszcz, podsmażyć cebulkę pokrojoną w kostkę;
- ugotować pierogi, wybrać łyżką cedzakową;
- ułożyć na półmisku, polać tłuszczem, nakryć, postawić na naczyniu z gorącą wodą.

Podawać z kwaśną śmietaną.