



Pierogi ruskie

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ser biały półtłusty - 50 dekagramów
- ziemniaki - 5 sztuk
- cebula - 7 sztuk
- mąka pszenna - 2 szklanki
- jajka - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- olej - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Farsz: ziemniaki obrać i ugotować, posolić je wg. uznania. A następnie przecisnąć je przez prasę do garnka. Dodać ser biały, a jeśli chodzi o cebulkę to posiekać ją i mocno podsmażyć. Siekam ich ok 6 , natomiast mniej więcej połowę daję do farszu. Mieszymy i doprawiamy , ja daję pieprzu i troszkę soli, magi, majeranku, czosnku granulowanego.
2. Ciasto: Mąkę, jaja, szczyptę soli, 1-2 łyżki oleju i szklankę letniej wody wymieszać i ugnieść ciasto. Jeśli chcemy by ciasto było mięciutkie to grzejemy wodę i i wrzątek wlewamy do garnka, bierzemy dość dużą miskę, dajemy ją na garnek ,chwilę czekamy a następnie przykrywamy tą miską ciasto na ok 10 min. I ciasto jest naprawdę mięciutkie i pyszne w smaku.
3. Końcowy etap pierożków to oczywiście rozwałkowanie ciasta , grubość dowolna, ale chyba cieniutkie jest najlepsze, łyżeczka farszu do środka i lepimy , lub jeśli ktoś ma maszynkę do śródeczka. I tak z każdym po kolei. Gotujemy je, i dekorujemy usmażoną wcześniej cebulką. Wychodzi ich ok 40.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl