



KLASYCZNE PIEROGI RUSKIE

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 500 gramów
- żółtko jajka - 3 sztuki
- olej - 3 łyżki
- woda letnia - 1 szklanka

farsz

- ser biały półtłusty - 500 gramów
- ziemniaki - 1 kilogram
- cebula - 2 sztuki
- olej - 1 łyżka
- pieprz - 10 szczypt
- sól - 10 szczypt

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

Sposób przygotowania:

1. Najpierw przygotowałam farsz, aby mógł sobie troszkę przejść przyprawami. A więc, ziemniaki ugotowałam w lekko osolonej wodzie, odcedziłam i ostudziłam. Przepisałam przez praskę, to samo zrobiłam z serem białym. Cebulę posatkowałam i zeszkliłam na łyżce oleju, dodałam do farszu. Doprawiłam solą i pieprzem (tych nie żałowałam). Dobrze wyrobiłam rękoma i odstawiłam. Po jakimś czasie warto spróbować troszkę farszu czy aby napewno jest dobrze przyprawiony:)
2. Czas na zrobienie ciasta. Na mojej stolnicy, która jest chyba starsza ode mnie, ale za to w idealnym stanie przesiałam mąkę. Na środku zrobiłam wgłębienie, wlałam żółtka i olej. Lekko zarobiłam ciasto i dodawałam stopniowo ciepłej wody, cały czas wyrabiając ciasto. Kiedy wody było już dość energicznie wygniotłam ciasto na elastyczną kulę:P.
3. Ciasto podzieliłam na 3 części, każdą cienko rozwałkowałam i wycięłam szklanką okrągłe placki, na każdy ułożyłam farsz (ok 1 łyżeczki), skleiłam boki.
4. Pierogi wrzuciłam na osolony wrzątek, gotowałam 4 minuty od momentu wypłynięcia. Podałam okraszone skwarkami.

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