



Pierogi ruskie

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mąka - 750 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 unit
- ziemniaki - 200 gramów
- ser biały - 200 gramów
- jajko - 1 sztuka
- woda - 0.5 szklanek
- cebula - 50 gramów
- tłuszcz - 30 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Przesiej mąkę, dodaj wodę i jajko. Zagnieć i wyrób ciasto na jednolitą masę.
2. Ziemniaki ugotuj. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na patelni. Wystudzone ziemniaki przepuść przez maszynkę wraz z twarogiem i cebulą, dodaj rozkruszoną mini kostkę Knorr i pieprz.
3. Podziel ciasto na kilka kawałków, każdy wałkuj cienko i wykrawaj z niego krążki o średnicy około 5 centymetrów. Na środek krążka nakładaj farsz. Składaj na pół, dokładnie zlepiając brzegi.
4. Na wrzącą osoloną wodę wrzucaj partiami pierogi, zamieszaj. Gdy podłyną w górę, gotuj jeszcze 2 minuty. Gotowe wyjmij łyżką cedzakową. Natkę posiekaj. Pierogi podawaj polane zrumienioną cebulką i posypane natką pietruszki.

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