

ANIA STARMACH

Pierogi ruskie

Co kupić?

Ciasto

300g przesianej mąki

200ml gorącej wody

szczypta soli

Nadzienie

300g ugotowanych ziemniaków

300g białego sera

1 cebula

1 łyżka oleju do smażenia

sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Mąkę wysyp na stolnicę, tworząc kopczyk, dodaj sól. Powoli wlewaj wodę, łącząc ją z mąką. Ciasto zagniataj, aż przestanie przyklejać się do dłoni. Przełóż do miski, przykryj wilgotną ściereczką.
2. Cebulę drobno pokrój, przysmaż na oleju.
3. Ziemniaki przepuść przez praskę, wymieszaj z białym serem, dodaj cebulę, sól i pieprz.
4. Ciasto wałkuj cienko, wykrawaj szklanką okręgi, na środku każdego okręgu nakładaj łyżką porcję farszu.
5. Mocno sklejjaj brzegi, przekładaj na tackę posypaną mąką.
6. Gotuj w osolonym wrzątku 3-5 minut.
7. Podawaj ze skwarkami, przysmażoną cebulką, śmietaną lub koperkiem.