

Pierogi ruskie

Przepis dodany przez użytkownika trini6



pierogi

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 2 szkl.
- żółtko -
- ciepła woda - 1/2 szkl.
- sól pieprz -
- ziemniaki - 60 dag
- ser biały - 30 dag
- cebula -
- olej -

Etapy przyrządzenia:

1.



Ziemniaki obrać i ugotować

2.



Cebulę obrać, pokroić w kostkę

3.



Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć cebulę

4.

Ser i ziemniaki, zelmeć, dodać cebulę, doprawić solą i pieprzem

5.



Do mąki dodać żółtko, szczyptę soli, 1/2 szklanki wody i wyrobić ciasto

6.



Ciasto rozwałkować, szklaneczkami wykrawać krążki, na środek każdego położyć farsz i dokładnie zlepić brzegi

7.

Wrzucać partiami na osolony wrzątek, gotować 5 min od wypłynięcia

