

# Porady - pierogi

Dodany przez patryshia

## Jakie ciasto na pierogi?

**Podstawowe składniki:** mąka pszenna, mleko gotowane, margaryna lub masło, jajka, kwaśna śmietana /ona decyduje, że ciasto jest miękkie/.  
**Proporcje:** 1 kg mąki, 1/4 szklanki mleka gorącego, 10 g margaryny lub masła. Po wymieszaniu tych składników zalewamy mąkę i dodajemy 4 jajka i 2 łyżki kwaśniej, gęstej śmietany. Jeśli ciasto jest za luźne, podsypujemy mąką.

## Co robić, żeby pierogi nie rozpadły się w czasie gotowania?

Lepiąc pierogi, brzegi moczymy białkiem lub wodą. Następnie rzucajemy na posoloną, gotującą się wodę, dodając łyżkę oliwy.

## Jak lepić pierogi?

Ciasto cienko rozwałkowujemy, następnie wycinamy szklanką formy pierogowe. Jeżeli nie mamy gotowego farszu, ciasto przykrywamy folią, żeby nie wyschło. Z farszu robimy jednakowe kulki, najlepiej tyle ile jest przygotowanego ciasta. Wykrojoną formę układamy na dłoni, a na niej kulkę farszu. Sklejając pieróg ściskamy boki jak można najmocniej. Brzegi zwilżamy białkiem lub wodą. Następnie kładziemy na tacy i posypujemy mąką. Jeżeli pierogi mają być spożywane następnego dnia, posypujemy obficie mąką i wkładamy do zamrażarki.

## Jaki farsz do pierogów?

Farsz można zrobić ze wszystkiego. W zależności od upodobań. Musi być jednak smaczny i twardy, nie wodnisty.

## Sposób podawania pierogów?

- Prosto z wody, z bułką tartą, podsmażoną na maśle.
  - Ruskie pierogi ze skwarkami, dodatkowo na życzenie z podsmażoną cebulką, bekonem i śmietaną.
- Owocowe, tylko z wody ze słodką śmietaną.