Ciasto pierogowe

 1000g mąki pszennej

 szczypta soli

 ok 350-400 ml wrzącej wody

 1-2 jaja

 60 g masła

Przygotowanie

 Mąkę przesiać, dodać sól. Do zagotowanej wody włożyć masło i roztopić, stopniowo połączyć z mąką. Dodać jajko i połączyć wszystkie składniki, zagnieść gładkie ciasto. Wyrobić ciasto do uzyskania lśniącej powierzchni i licznych pęcherzyków w przekroju. Ciasto podzielić na 4 części i kolejno rozwałkowywać (około 2 - 3 mm), obsypując w razie potrzeby stolnicę mąką.

 Nałożyć farsz i uformować pierogi.

 Wkładać do wrzącej, osolonej wody.

 Gotować od wypłynięcia przez 5 minut.

Farsz do pierogów ruskich

Składniki

 700 g sera białego tłustego lub półtłustego

 700 g ziemniaków

 sól, pieprz,

 opcjonalnie: 1 mała cebula i 2 łyżki masła

Przygotowanie

 Ziemniaki obrać, opłukać, ugotować we wrzącej osolonej wodzie. Odcedzić, roztłuc bardzo dokładnie tłuczkiem do ziemniaków lub przepuścić przez praskę (na gładką masę bez grudek).

 Ser pokruszyć, rozgnieść widelcem lub przepuścić przez praskę. Wymieszać z ziemniakami, doprawić solą i pieprzem. Cebulkę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle, dodać do nadzienia, wymieszać.

 Doprawić do smaku, wymieszać

Propozycja podania : kwaśna śmietana 12 lub 18% / jogurt grecki / roztopione masło / sól i pieprz / smażony pokrojony boczek (skwarki)

**Dough for dumplings (with potato and cottage cheese stuffing)**

\* 1000g wheat flour

 \* pinch of salt

 \* about 350-400 ml of boiling water

\* 1-2 eggs

\* 60 g of butter

 Preparation

* Sift the flour, add salt. Put the butter into boiled water and melt, gradually add flour. Add egg and mix all the ingredients, knead a smooth dough. Divide the dough into 4 parts and roll out each piece for about 2 - 3 min sprinkling pastry board with flour if necessary.
* Add stuffing and form dumplings.
* Put into boiling, salted water.
* Boil for 5 minutes until dumplings come to the surface.

 **Stuffing for dumplings.**

 Components

\* 700 g fat cottage cheese or semi fat

\* 700 g of potatoes

\* salt, pepper,

\* Optional: 1 small onion and 2 tablespoons of butter

 Preparation

* Peel the potatoes, rinse, cook in boiling salted water. Strain, mash very carefully until smooth with no lumps.
* Mash the cheese. Mix with the potatoes, season with salt and pepper. Chop onion and fry in butter, add to the filling, mix.
* Season for taste.

 Served with :

 sour cream 12% or 18% / Greek yogurt / melted butter / salt and pepper / fried sliced bacon (cracklings)

|  |
| --- |
|  |