

Aliga Paziewska

Przepis na pierogi ruskie

Składniki na ciasto:

1kg mąki
1 płaska łyżka soli
1 jajko
gorąca przegotowana woda

Składniki na farsz:

1kg ziemniaków ugotowanych
1,5kg twarogu
sól, pieprz

Sposób przygotowywania ciasta:

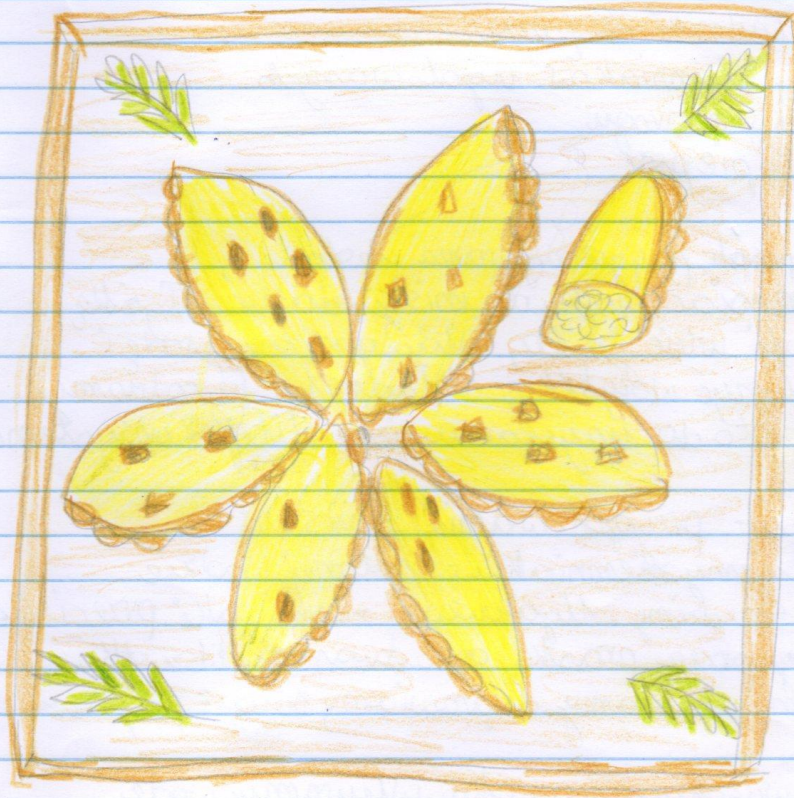
przebrać mąkę do miski, dodać 1 łyżkę soli wbić jajko, wlać gorącą wodę i palnąć wszystkie składniki. Wyrabiamy ciasto do uzyskania jednolitej konsystencji.

Sposób przygotowania farszu:

gotujemy ziemniaki w osolonej wodzie i je studzimy. Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez prasę oraz twarog. Wszystko razem mieszamy doprawiamy solą i pieprzem.

Do wysokiego garnka wlewamy wodę solimy ją oraz dodajemy odrobinę oleju, aby pierogi się nie skleily. W tym czasie odcinamy kawałek ciasta formujemy je w kulki i walcujemy na okrągłe plackuszki. Na środku placka wypełniamy farsz i zlepiamy pieroga.

Przemrożone pierogi wrzucamy do gotującej się wody i gotujemy długo, aż wypłyną. Pierogi wykładamy na talerz polewamy je tłuszczem z okraszoną cebulką.



POTATO & CHEESE PIEROGI RECIPE

Dough:

1 kg all-purpose flour

1 tablespoon salt

1 egg

Lukewarm water

Filling:

1 kg boiled potatoes

1,5 kg dry curd

Salt to taste

Pepper to taste

PREPARATION

Dough:

Place flour in a large bowl and make a well in the center. Break the egg into it, add the salt and a little lukewarm water at a time. Bring the dough together, kneading well and adding more flour or water as necessary.

Filling:

Rice potatoes and mix them with riced dry curd. Season to taste and set aside.

On a floured work surface, roll the dough out thinly and cut with a glass. Spoon a portion of the filling into the middle of each circle. Fold dough in half and pinch edges together. Bring a large, low saucepan of salted water to boil. Drop in the pierogi. When the pierogi rise to the surface, continue to simmer a few minutes more.

Serve warm with caramelized onions.