

składniki na farsz:

Dominikówka
osmaniski

pieśni ruskie

500g sera białego tłustego lub półtłustego

500g ziemniaków

2 łyżeczki soli (lub do smaku)

1/2 łyżeczki zmielonego pieprzu złotowego lub czarnego

składniki na ciasto:

300g mąki pszennej
szczypta soli

125 ml wrzącej wody

1 jajko

20g masła

przygotowanie:

Nadzienie: ziemniaki obrać, opłukać, włożyć do garnka, dodać sól, przykryć zimną wodą i zagotować. Gotować pod uchyloną pokrywą przez około pół godziny lub do miękkości. Odcedzić, włożyć z powrotem do garnka i jeszcze gorące rozłożyć dokładnie tłuczkiem do ziemniaków na gładką masę bez grudek. Ziemniaki całkowicie ostudzić i odparować.

Ser pokruszyć, rozgnieść widelcem lub prasą (sera nie mielony w maszynce bo nadzienie wyjdzie za rzadkie). Wymieszać z ziemniakami, doprawić solą i pieprzem. Cebulkę pokroić w kostkę i zeszklić na masle lub smalcu, dodać do nadzienia, wymieszać.

Mąkę przesiać do miski, dodać sól. Do zagotowanej wody włożyć masło i roztopić, stopniowo wlewać do mąki, mieszając wszystkie łyżką, na razie jeszcze nie dokładnie. Dodać jajko i połączyć wszystkie składniki, zgnieść gładkie ciasto. Wyłożyć na podsypany mąką blat i wygnieść przez około 7-8 min. Zawinąć w folię i odstawić na ok. 30 min. Ciasto podzielić na 4 części i kolejno rozwałkować na cienki płatek (około 2-3 mm), obsypując w razie potrzeby stolnicę mąką.

Mając rzekankę, wyjąć kółka, wciągnąć je trochę w palec, następnie na łożek nakładać po jednej szkatki farszu. Składać na pół i zlepiać dokładnie brzegi, układać na stolnicy.

W dużym garnku zagotować osoloną wodę i według mocno wrzota, włożyć pieruszkę rantę pierogów (ok. 10 sztuk). Po porównym rozgotowaniu zmniejszyć ogień do średniego i gotować pieruszki przez około 2 min licząc od czasu wypłynięcia ich na powierzchnię wody (do czasu aż ciasto będzie miękkie, sprawdzimy palcem wyławiając jednego pieroga). Długość gotowania zależy od grubości ciasta. Wyłowić łyżką cedzakową na talerz.

POTATO & CHEESE PIEROGI RECIPE

Filling:

0,5 kg dry curd

0,5 kg boiled potatoes

2 teaspoons salt

½ teaspoon black or herbal pepper

Dough:

300 g all-purpose flour

Pinch of salt

125 ml lukewarm water

1 egg

20 g butter

PREPARATION

Rice boiled potatoes (they should be still warm). Fork or rice dry curd (do not mince) and mix it with potatoes. Season with salt and pepper.

Place flour in a large bowl and add salt. Add melted butter, the egg, the salt and a little lukewarm water. Bring the dough together, kneading well for 7-8 minutes. Cover the dough with a foil. Let it rest 30 minutes. On a floured work surface, roll the dough out thinly (2-3 mm) 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. Sprinkle a baking sheet with flour and place the filled pierogi on it in a single layer.

Bring a large, low saucepan of salted water to boil. Drop in the pierogi about fifteen at a time. Return to the boil and reduce heat. When the pierogi rise to the

surface, continue to simmer 2 minutes more. Remove one with a slotted spoon and taste for doneness. When satisfied, remove remaining pierogi with a slotted spoon to a plate.