

Matylda Tycha kl. ICA

Pierogi ruskie

Ciasto:

35 dagg maki
1 jajko, woda

Nadzienie:

20 dagg białego sera

80 dagg ziemniaków

cebula

1 łyżka tłuszczu

sól i pieprz

Dodatkowo

Tłuszcz olej polamnia

1 szkl. śmietany



Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować w łupinach, obrać, przepuścić przez maszynkę wraz z serem. Cebulę obrać, pokroić w kosteczkę, zeszklić na tłuszczu, doprawić solą i pieprzem.

Z maki jajka i wody zagnieść ciasto na pierogi. Ciasto rozwałkować rękawką odhaczać kołtka na to kłaść nadzienie i zlepić pierogi.

Pierogi gotować do miękkości w osolonej wodzie. Po wyjęciu polać tłuszczem.

Do pierogów można podać śmietanę.

POTATO & CHEESE PIEROGI RECIPE

Dough:

35 dag all-purpose flour

1 egg

water

Filling:

20 dag dry curd

80 dag potatoes, boiled in their jackets

1 onion

1 tablespoon fat

Salt to taste

Pepper to taste

In addition:

Fat

1 glass sour cream

PREPARATION

Rice potatoes and mix them with riced dry curd. Peel an onion and fry it till golden. Season to taste with some salt and pepper.

Mix flour with the egg, salt and a little lukewarm water at a time. Bring the dough together, kneading well and adding more flour or water if necessary.

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. Remove pierogi with a slotted spoon to a plate. Add some fat.

Serve warm with sour cream, if desired.