

Wiktoria Kostrowa

Pierogi z Twarogiem i Świeżą Kapustą

Składniki:

Ciasto

- 1kg mąki tortowej „Basia”
- 2 jajka
- Łyżeczka soli
- 2 szklanki bardzo gorącej wody
- 2 łyżki masła lub 4 łyżki oleju

Farsz

- 0,75 kg twarogu
- 40dag białego wędzonego
- 3 średnie cebule
- Pieprz i pieprz ziółowy, masyfna sól
- Kapusta młoda lub 0,5 dużej

Wpisanie

Farsz: Porzucić kapustę, ugotować, odcedzić oraz zmielić maszynką z grubymi ośkami. Twaróg zmielić. Białek pokroić bardzo drobno, przesmarzyć z bardzo drobno posiekaną cebulą (ew. poprzednie zmieszanie zmielić maszynką z grubymi ośkami). Wszelkie trzy składniki wymieszać, wycpać pieprz i pieprz ziółowy i dosłodzić do smaku.

Ciasto: Mąka, sól, jajka, masło / olej zamieszać, dodać gorącą wodę. Wypatrzyć aż na wierzchu ciasta pojawi się warzenie gęstej skórki.

Zasmażka: 20 dag białego i 5 dużych cebul pokroić drobno i razem przesmarzyć, dodać trochę „pawanki”. Gorącą włożyć na pierogi.



CURD & CABBAGE PIEROGI RECIPE

Dough:

1 kg all-purpose flour
1 teaspoon salt
2 glasses lukewarm water
2 eggs
2 tablespoons butter/ 4 tablespoons oil

Filling:

0,75 kg dry curd
0,4 kg chopped bacon
3 onions
Pinch salt
Black and herbal pepper
Small cabbage

PREPARATION

Filling:

Steam the cabbage until very tender. Drain and cool. In a strong but thin linen towel, squeeze as much of the liquid from the steamed cabbage as possible.

Grind the squeezed cabbage with the fine blade of a meat grinder. Add the grinded curd and season with salt and pepper. Set aside. Fry the bacon and the chopped onion. Mix the ingredients together.

Dough:

Mix the flour, eggs, salt, butter and water.