
Pierogi ruskie

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1291 razy.

Nadzienie:

1 kg ziemniaków

sól

25 dag sera białego

4 dag cebuli

4 dag tłuszczu

sól

pieprz

Ciasto:

50 dag mąki

1 jajo

3/4 szklanki wody

sól

4 dag masła lub stopionej słoniny

(20 dag śmietany)

Sporządzić nadzienie: opłukać , obrać , ugotować ziemniaki (lub ugotować w mundurkach, obrać), zemleć wraz z serem. Cebulę lekko zrumienić na tłuszczu. Wymieszać ziemniaki z serem, cebulą, solą, pieprzem, gdy nadzienie rozsypuje się, dodać trochę wody. Nastawić wodę z solą do ugotowania pierogów. Przygotować tłuszcz do polania pierogów. Zrobić ciasto pierogowe, sporządzić pierogi, ugotować , odcedzić , przelać gorącą wodą, osączyć , wyłożyć na ogrzany, okrągły półmisek, polać tłuszczem, zaraz wydawać . Podawać z młodą kwaśną śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD