

---

# Pierogi ruskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 10778 razy.

## Ciasto:

40 dag mąki,

1 jajo,

woda,

sól

## Nadzienie:

35 dag twarogu,

75 dag ziemniaków,

2 cebule,

1 łyżka tłuszczu,

10 dag słoniny,

sól, pieprz

Ziemniaki wymyć , włożyć do wrzącej wody, ugotować w mundurkach, przestudzić , obrać , przecisnąć przez maszynkę razem z serem. Cebulę obrać , opłukać , pokroić w drobną kostkę, podsmażyć , wymieszać z serem i ziemniakami, dodać sól i pieprz. Zagnieść ciasto i formować pierogi. Ugotować .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

---

Ciasto z jajkiem jest twarde i niesmaczne.Ten sam przepis tylko bez jajka i do wyrabiania ciasta woda musi byc koniecznie przegotowana i obowiazkowo lekko ciepla.Dobrze jest jeszcze dodac plaska lyzeczke od herbaty proszku do pieczenia,ale nie koniecznie.Uzywanie jajka do ciasta na pierogi jest kardynalnym bledem.Pierogi beda pulchne i pyszne. Jajek uzywa sie do ciast makaronowych ale jezeli ktos lubi jesc tzw.gnioty to jego sprawa.

Nadestał(a):Jarek <Lund45@wp.pl> 2006-02-13 11:02:46

Tak zgadzam się woda powinna być ciepła jak nie gorąca. Swój przepis na pierogi ruskie umieściłam na swym blogu. Zrobiłam nawet fotkę swoją komórką :-). <a href="http://gosposia.mojweblog.pl/pierogi-ruskie">gosposia.mojweblog.pl/pierogi-ruskie</a>

Nadestał(a):Gosia 2006-05-19 12:05:56

hmmm :-)ciasto bez jajek z sama ciepłą wodą??jeszcze o tym nie słyszałam ,chyba jakas nowosc skąd masz taki przepis???

Nadestał(a):Gosia <gosia175@poczta.fm> 2007-06-12 19:06:15

Ta Pani, która uważa, że musi być jajko w cieście na pierogi, przykro mi to mówić , ale musi się jeszcze dużo nauczyć ? Pozdrawiam

Nadestał(a):mermas <mermas@tlen.pl> 2007-06-21 10:06:35

Ja robię pyszne ciasto na pierogi,prosze sprubowac ;0,40 mąki 2 żółtka 2 łyżki oleju i letnią wodę do smaku troszkę soli.Jest super.a białka ubijam i dodaje do farszu.

Nadestał(a):Gienia <krystyna584@wp.pl> 2007-06-25 15:06:58