
Pierogi ruskie z serem i kartoflami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3938 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 125 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

600 g obranych kartofli,

250 g bialego poltlustego, lekko kwasnego sera,

1 srednia cebula,

1 lyzka masla,

1/2 lyzeczki grubo zmielonego pieprzu,

sol.

Inne:

2 lyzki masla do polania pierogow lub 2 lyzki smalcu ze skwarkami,

200 ml gestejszej kwasnej smietany.

1. Przygotowac farsz: umyte kartofle (dobrej jakosci, nie wodniste) obrac, ugotowac w osolonej wodzie. Odcedzic, odparowac, po wystudzeniu rozgniesc widelcem. Cebule posiekac niezbyt drobno, przesmazyc na zloty kolor. Ser rozkruszyć. Przelozyc do miski kartofle, ser, przesmazona cebule, pieprz i sol. Wymieszac wszystko, ale nie na jednolita mase: powinny w niej pozostac male grudki sera i kartofli, ktore daja pierogom charakterystyczny smak.

2. Zagniesc ciasto na pierogi (patrz rozdzial "ogolne"). Nastepnie podzielic na

2 lub wiecej czesci, przykryc, by nie obsychalo. Kazda czesc kolejno rozwalkowac cienko, ostrocznie podsypujac maki, by nie wysuszyc ciasta. Foremka lub

szklanka wycinac krazki srednicy 6-7 cm.

3. Na kazdy krazek nalozyc farsz (powinno go byc maksymalnie duzo), zlozyc na pol, starannie zlepic. Uwazac, by nadzienie nie dostalo sie miedzy brzegi zlepianego ciasta, gdyz pierogi sie rozgotuja.

4. Pierogi wrzucac partiami do szerokiego garnka z duza iloscia osolonego wrzatk. Za kazdym razem zamieszac i przykryc. Kiedy wyplyna na wierzch, odkryc, zmniejszyc ogien,

gotowac jeszcze 2-3 min. Wyjac lyzka cedzakowa,

przelozyc na ogrzany polmisek, posmarowany sklarowanym maslem.

5. Podawac polane maslem lub skwarkami. Oddzielnie podac gesta smietane. Zimne pierogi mozna odsmazyc na masle lub smalcu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 14.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)