Ciasto drożdżowe do pierogów ruskich

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1461 razy.

40 deka mąki rozczynić z 1 1/2 dkg drożdży rozpuszczonych w kwaterce mleka. Gdy zacznie rosnąć ubić dwa żółtka i jedno całe jajo, dodać pół łyżki cukru, trochę soli, łyżkę masła sklarowanego i dobrze ubijać , aż od ręki odstanie. Potem postawić w cieple aby rosło, a gdy się ruszy i na wierzchu popęka, wyrzucić je na stolnicę podsypana mąką, rozwałkować ciasto na grubość palca, nałożyć farszem z mięsa i twardymi jajami w cząstki pokrajanymi lub farszem z kapusty słodkiej i zwinąć w jeden duży pieróg. Można też wykrawać małe placuszki i nałożywszy farszu zlepiać podłużne pierożki. Kłaść na blachę wysmarowaną masłem i podsypaną mąką, postawić w cieple pół godziny, aby podrosły, a przed wstawieniem do pieca posmarować jajkiem i piec w gorącym piecu; przed wyjęciem spróbować słomką czy upieczone.
ROZDZIAŁ IV PASZTETY I RUSKIE PIEROGI

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"