
Ciasto drożdżowe do pierogów ruskich

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1285 razy.

40 deka mąki rozczynić z 1 1/2 dkg drożdży rozpuszczonych w kwarterce mleka. Gdy zaczną 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 ciepłe aby rosło, a gdy się ruszy i na wierzchu popęka, wyrzucić je na stolnicę podsypaną 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 nałożony farszu zlepić podłużne pierożki. Kłaść na blachę wysmarowaną masłem i podsypaną mąką, postawić w ciepłe 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 ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"