
Ruskie pierogi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3174 razy.

Cześć !

Mam przepis na "ruskie"

0.25 kg mąki

1 jajko

0.25 szklanki mleka

0.25 szklanki wody

Z tego dobrze wyrobić ciasto

Ugotować 10 ziemniaków , a potem je ugnieść .

Dodać 15 dkg tłustego sera (białego).

1 cebulę pokroić i podsmażyć na biało na maśle.

Wszystko wymieszać , dodać pieprzu i soli.

Z rozwałkowanego ciasta wykroić szklanką krążki. Nałożyć na każdy krążek łyżkę farszu i skleić formując pierogi. Wrzucić do osolonej, gotującej się wody i gdy wypłyną - wyjąć .

Smacznego!!!

From: "Joanna Nalewajko" rita@friko2.onet.pl

a czym to okrasic?

Nadesłał(a): 2006-07-18 20:07:22

Trafitem przypadkiem na ten przepis i musiałem zareagować . Bardzo mi przykro, ale ten przepis, mam na myśli ciasto jest przepisem na ciasto naleśnikowe, a nie na ciasto pierogowe. Przy takiej ilości płynów, tzn. 1 szkl. mleka, 1 szkl. wody i 1 jajko ciasto będzie miało konsystencję płynną i nie radziłbym nikomu tego ciasta wałkować . Odnoszę wrażenie, że Pani pomyliły się przepisy.

Nadesłał(a):Roman <roman16@wp.pl> 2011-01-11 23:01:20