

Pierogi ruskie

Czas wykonania: 45 min. **Ilość porcji:** 60 pierogów

Składniki:

Ciasto:

- 450 g mąki (2 1/2 szkl.)
- 240 ml ciepłej wody (1 szkl.)
- 1 łyżeczka soli

Farsz:

- 400 g obranych ziemniaków
- 100 g sera białego
- 2 łyżki masła
- 1 duża cebula
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka soli



Przygotowanie:

Ziemniaki ugotować, dodać łyżkę masła i ubić. Wystudzić.

Na patelni rozgrzać 1 łyżkę masła i wrzucić posiekaną cebulę którą smażyliśmy na złoty kolor.

Ziemniaki w serem połączyć za pomocą tłuczka do ziemniaków, doprawić pieprzem i solą. Dodać cebulę i wymieszać.

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać sól i stopniowo dodawać wodę. Energicznie zagnieść i rozwałkować ciasto.

Za pomocą szklanki wyciąć kółka, napęlnić ciasto farszem.

Następnie skleić pierogi i gotować 7-10 min. w lekko osolonej wodzie.