



PIEROGI RUSKIE (POLSKIE PIEROGI Z NADZIENIEM ZIEMNIACZANO-SEROWYM)

Partner Organisation Name: Stowarzyszenie
Przyjaciół Gimnazjum w Proszowicach
Kraj: Polska



Składniki

Pożywny

400 gramów ziemniaków Sól (do smaku)
1 duża cebula
2 łyżki masła
150 gramów tradycyjnego polskiego sera „twaróg” lub twarogu Pieprz (do smaku)

Ciasto

1 łyżka masła Sól (do smaku)
130 ml wody
250 gramów mąki



Pierogi ruskie (dosłownie „ruskie pierogi”) są dziś często uważane za polskie danie narodowe, ale ich pochodzenie wiąże się z historyczną Rusią, a nie Rosją. Region ten obejmował części dzisiejszej zachodniej Ukrainy, wschodniej Polski i Białorusi.



1 godzina

Wskazówki

- 1 Umyj i ugotuj nieobrane ziemniaki do miękkości
- 2 Po ugotowaniu odcedź i obierz ziemniaki
- 3 Cebulę drobno posiekać, rozpuścić masło na patelni, dodać cebulę, sól i smażyć, aż się zarumieni.
- 4 Rozgnieć ziemniaki razem z serem, cebulą i przyprawami
- 5 Pozostawić do ostygnięcia
- 6 Podgrzewaj wodę z masłem w małym rondelku, aż masło się rozpuści, a woda zacznie wrzeć.
- 7 Wsyp mąkę i sól do dużej miski, a następnie dodawaj stopniowo mieszankę wody i masła, aż ciasto się połączy (nie powinno być lepkie).
- 8 Zagnieść ciasto do uzyskania gładkiej konsystencji, przykryć wilgotną ściereczką i odstawić na 30 minut.
- 9 Rozwałkuj ciasto na grubość około 3 mm, użyj foremki lub szklanki, aby wyciąć kółka, umieszczając je pod wilgotną ściereczką podczas robienia tego
- 10 Nałóż około łyżeczki nadzienia na środek jednego z kółek, złóż ciasto wokół niego, tworząc kształt taco. Włóż z powrotem pod wilgotną ściereczkę i powtórz z pozostałymi kółkami ciasta i nadzieniem.
- 11 Gotuj pierogi w osolonej wodzie przez kilka minut od momentu wypłynięcia na powierzchnię
- 12 Ugotowane pierogi smażyć na rozgrzanej, tłustej patelni na średnio-wysokim ogniu.
- 13 Udekoruj według własnego uznania