

# Pierogi ruskie

## **Składniki na ciasto:**

75 dag mąki

1 jajko

około 1 szklanki wody

## **Składniki na farsz:**

około 1,5 kg ziemniaków

około 50 dag sera

sól, pieprz, papryka ostra

## **Wykonanie farszu:**

Ziemniaki gotujemy. 1. Są dwie szkoły: po dokładnym umyciu w gotujemy łupinkach, żeby zawierały więcej cennych składników i obieramy po ugotowaniu i przestudzeniu. 2. albo gotujemy po wcześniejszym obraniu. Ugotowane i przestudzone ziemniaki przeciskamy przez praskę do ziemniaków. przez tą samą praskę przeciskamy nasz ser. Dodajemy około 3 łyżeczek soli, trochę pieprzu i ostrej papryki. Ręcznie wyrabiamy farsz dokładnie łącząc ze sobą wszystkie składniki. Nasz farsz może mieć trzy warianty: A - może być równowaga (w smaku) stosunku ziemniaków do sera B - może być przewaga sera nad ziemniakami C - może być przewaga ziemniaków nad serem Nasze upodobania podpowiedzą nam który wariant farszu wybierzemy.

## **Wykonanie pierogów:**

Łyżeczką odmierzamy sobie małą porcję farszu. Bierzemy jeden z krążków, delikatnie lekko naciągamy ciasto palcami na środek kładziemy odmierzony farsz i zginamy nasz krążek w połowie. Boki dociskamy palcami obsypanymi mąką. Boki zagniecionego pieroga możemy tylko docisnąć, albo możemy uzyskać inny kształt (efekt wizualny), np.: przygnieść sklezione końce widelcem lub umieścić fragment brzegu między kciukiem a środkowym palcem i docisnąć palcem wskazującym. w ten sposób zrobi się nam ładna falbanka.

Po wykorzystaniu całego farszu i wszystkich krążków. Zazwyczaj jest tak, że coś nam

zostanie- albo farsz (można z niego zrobić kotleciki - przepis w innej części) albo ciasto - można je zamrozić i wykorzystać później. Pierogi partiami (po 10 - 20 w zależności od wielkości garnka) wrzucamy do gotującej się wody, do której dodaliśmy około 2 łyżeczek soli. W czasie gotowania mieszamy je bardzo delikatnie drewnianą łyżką, żeby nie uszkodzić. Czekamy aż wypłyną na wierz gotującej się wody, a wtedy czekamy kolejne 2 minuty. po tym czasie wyjmujemy nasze pierogi łyżką cedzakową na talerz. Czekamy, aż woda znów się zagotuje i wrzucamy kolejne pierogi. I tak, aż do ugotowania wszystkich pierogów. Nasze pierogi podajemy z cebulką podsmażoną na margarynie, z roztopionymi skwarkami lub z podsmażoną na margarynie bułką tartą.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

