




Pierogi ruskie


 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

mąka - 40 dag
jajko - 1 szt.
ciepła woda - 100 ml
olej - 1 łyżka
sól - do smaku

ugotowane ziemniaki - 60 dag
ser biały - 20 dag
cebula - 1 szt.
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulkę obrać, pokroić w kostkę, zeszklić na łyżce oleju. Ziemniaki zmienić z serem, dodać cebulę. Doprawić do smaku, wyrobić jednolitą masę. Do mąki wbić jajko, dodać szczyptę soli oraz olej. Wyrabiając ciasto powoli wlewać wodę. Gotowe ciasto rozwałkować, wyciąć kółka. Na środku każdego położyć trochę farszu, zleć. Gotować w osolonej wodzie 2 minuty od wypłynięcia.