Pierogi ruskie po grecku

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **grecka, polska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

ciasto: -
mąka - 30 dag
żółtko - 1 szt.
gorąca woda - 125 ml
sól - szczypta
miękkie masło - 50 g
Farsz: -
ziemniaki - 60 dag
ser typu feta - 270 g
czosnek - 3 ząbek
sól, pieprz - do smaku
okrasa: -
masło - 4-5 łyżka
rozmaryn - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki umyć, obrać i ugotować na miękko w osolonej wodzie, odstawić, by całkowicie ostygły. Kiedy będą zimne, przecisnąć je przez praskę, przecisnąć przez tą samą praskę również ser.
Przez praskę do czosnku przecisnąć dwa razy ząbki i dodać do masy, wymieszać i w razie potrzeby doprawić pieprzem i solą.
Mąkę wymieszać z gorącą wodą, dodać sól, masło i żółtko, zagnieść miękkie, elastyczne ciasto – w razie potrzeby dolać jeszcze trochę wody, odłożyć ciasto na blat i przykryć miską.
Ciasto dzielić na części i wałkować niechude placki, wycinać kółka i kółka rozwałkowywać tak, by były dość cienkie. Lub rozwałkować całe ciasto i wycinać szklanką pierogi.
Nakładać farsz łyżeczką i zaklejać ciasto, odkładać pierogi na wysypaną mąką deskę lub blat.
W garnku zagotować osoloną wodę z olejem, do wrzącej wkładać po kilka(naście) pierogów i gotować od tego czasu 4 minuty (nie od wypłynięcia na wierzch, tylko od włożenia). Ugotowane pierogi wyjmować łyżką cedzakową do miski z lodowatą wodą przekładać na talerze.
Na patelni rozpuścić masło i dodać posiekany rozmaryn, smażyć razem chwilę i polać pierożki.