# Makowe pierogi orkiszowe z ruskim farszem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne**

## Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

## Składniki:

- mąka orkiszowa - 500 g
- woda gorąca - 1 szklanka
- mak - 2 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- ziemniaki ugotowane utłuczone - 300 g
- twarożek kozi - 150 g
- twarożek owczy - 150 g
- kminek mielony - 1 łyżeczka
- cebula - 1 szt.
- pieprz - do smaku
- olej - 100 ml
- oliwa do polania -
- jajko - 1 szt.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Na stolnicę wsypujemy mąkę i mak. Na środku robimy dołek, wbijamy jajko i łyżeczkę soli. Zaczynamy zagniatać mąkę w jajkiem, następnie wlewamy dość wolno wodę i drugą ręką zagniatamy w ciasto. Wyrabiamy ok 10 minut. Po wyrobieniu wkładamy do lodówki na 30 minut. Cebulę kroimy w kostkę i szklimy na oleju. Do zimnym ziemniaków dodajemy oba twarożki, zeszkloną cebulę, doprawiamy mielonym kminkiem, solą i pieprzem. Mieszamy.
Z rozwałkowanego ciasta wykrawamy kółka, nakładamy farsz, zlepiamy brzegi i gotujemy w osolonym wrzątku do 3 minut po wypłynięciu. Gorące polewamy oliwą.