





Pierogi kresowe z serem i boczkiem


 Barbara Strużyna

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 100 porcji

Składniki:

mąka orkiszowa lub pszenna - 6 szklanka

woda (wrzątek) - 2 szklanka

olej - 6 łyżka

farsz: -

ziemniaki - 1 kg

twaróg biały chudy - 700 g

boczek lub pancetta - 200 g

sól - - 1 łyżeczka

pieprz czarny - - do smaku

olej - - łyżka

majeranek - - 2 łyżka

cebula - 1 szt.

Dodatkowe info:

Z podanych składników wyszło 100 pierogów.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczek i cebulę kroimy w kostkę, rozgrzewamy olej na patelni i smażymy do przyrumienienia. Ser mielimy na przemian z wystudzoną cebulą, boczkiem i ziemniakami. Mielimy dwukrotnie i na końcu doprawiamy solą i pieprzem oraz majerankiem.

KROK 2: Na stolnicę przesiewamy mąkę, usypujemy górkę i robimy mały dołeczek, wlewamy powoli wodę do niego bardzo gorącą wodę i 6 łyżek oleju. Ugniatamy (na początku uważamy, aby się nie poparzyć) ciasto, będzie ciepłe i sprężyste. Oddzielamy kawałek ciasta i wałkujemy go na bardzo cienki placek. W czasie wałkowania stolnicę możemy podsypywać mąką tak, aby łatwiej było go rozwałkować. Ciasto, którego nie używamy przykrywamy ściereczką lub woreczkiem foliowym, aby nie wyschło. W rozwałkowanym placku wycinamy filiżanką kółka. Nakładamy farsz i zamykamy dokładnie sklejając brzegi.

KROK 3: W garnku zagotowujemy wodę solimy ją i dodajemy oleju, aby pierogi się nam nie posklejały. Wrzucamy w zależności od wielkości garnka np. po 10 pierogów. Gotujemy

w zależności od wielkości uformowanych pierogów, od momentu wypłynięcia, od 5 do 7 min. Okraszamy smażoną cebulką.

KROK 4: Jeśli pierogi chcemy zamrozić, to wcześniej posmarujmy je olejem i zamroźmy je najlepiej oddzielnie.