Pierogi ruskie

Barbara Strużyna

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

CIASTO -
mąka typ 550 bio - 6 szklanka
wrzątek (woda) - 2 szklanka
olej - 6 łyżka
FARSZ -
ziemniaki ugotowane ostudzone - 1 kg
twaróg biały chudy bio - 700 g
boczek wędzony - 200 g
sól - trochę
pieprz - trochę
majranek - trochę
olej - 3 łyżka
cebula - 1 szt.

Dodatkowe info:

Recepturę na te pierogi zdradziła mi moja mama Bogumiła Strużyna.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kroimy w kostkę (nie musi być drobna wszystko będziemy mielić) cebulę i boczek. Rozgrzewamy olej na patelni i na małym ogniu dusimy boczek z cebulką do przyrumienienia.

KROK 2: Ser biały mielimy na przemian z cebulką z boczkiem i ziemniakami. Mielimy dwukrotnie na końcu przyprawiamy dość mocno solą, pieprzem i majerankiem. Wszystko dokładnie mieszamy.

KROK 3: Na stolnicy przesiewamy mąkę, na środku kupki kopiemy mały dołeczek i wlewamy 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 4: 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.

KROK 5: Jeśli ktoś nie boi się kalorii gotowe pierogi można okrasić smażoną cebulką. Ja wolę bez.

Smacznego!