



"Międzynarodowo, edukacyjnie i kulturowo"

Pierogi ukraińskie

z ziemniakami i serem



stowarzyszenie
centrum wspierania
organizacji pozarządowych
i inicjatyw obywatelskich



12 porcji



60 minut

SKŁADNIKI

- 1 kg mąki pszennej typ 550
- 300 ml ciepłej wody
- 1,2 kg ziemniaków
- 3 cebule
- 1 jajko
- 1 kg półtłustego twarogu
- sól
- pieprz
- olej

PRZYGOTUJ

- stolnicę
- garnek
- nóż
- miskę
- dużą szklankę lub formę do wykrajania kólek w cieście

PRZYGOTOWANIE FARSZU:

1. Obieramy ziemniaki i gotujemy je w osolonej wodzie do miękkości. Następnie odcedzamy i odstawiamy do ostygnięcia.
2. W międzyczasie, obieramy cebulę, siekamy ją drobno i przesmażamy.
3. Rozgniatamy twaróg widelcem lub ścieramy na tarce o drobnych oczkach.
4. W misce łączymy rozgniecione ziemniaki, przesmażoną cebulę i twaróg.
5. Farsz doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

PRZYGOTOWANIE CIASTA

1. Mąkę przesiewamy przez sito, żeby była puszysta.
2. Stopniowo dodajemy sól, jajko, wodę. Zagniatamy, aż ciasto będzie elastyczne. Jeżeli ciasto jest lepkie, dodajemy odrobinę mąki.
3. Przygotowane ciasto rozwałkujemy możliwie cienko.
4. Wykrajamy kółka szklanką lub foremką.
5. Na środek każdego kółka nakładamy niewielką ilość farszu.
6. Składamy ciasto na pół, tak aby nadzienie było w środku, a brzegi stykały się ze sobą.
7. Dokładnie zlepiamy brzegi ciasta, aby farsz nie wyciekał podczas gotowania.
8. Ulepione pierogi wrzucamy do wrzącej posolonej wody z dodatkiem oleju. Gotujemy aż do momentu wypłynięcia pierogów na powierzchnię.
9. Podajemy ze śmietaną okraszone podsmażoną cebulką lub szczypiorkiem. Wedle uznania.

Smacznego!

Materiał przeznaczony do bezpłatnego użytku.

