

Pierogi ruskie

Składniki:

Ciasto:

1 kg mąki pszennej
500 ml ciepłego mleka
2 jajka
4 łyżki oleju
szczypta soli

Farsz:

750 g ziemniaków
250g sera białego
2 cebule
sól
pieprz
tłuszcz do smażenia

Wykonanie:

Mąkę przesiać, dodać ciepłe mleko, jajka, olej i sól. Zagnieść ciasto i wyrobić. Zostawić w woreczku foliowym na kilka minut, aby odpoczęło.

Ziemniaki ugotować dzień wcześniej. Zmieszać ser i ziemniaki. Dodać zrumienioną cebulę. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Rozwałkować ciasto i wycinać kółka szklanką. Nakładać farsz i zlepiać mocno pierogi. Ugotować w osolonej wodzie. Podawać z zrumienioną cebulką.

Smacznego.

