



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Pierogi ruskie

Podawać z dużą ilością masła.

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- ziemniak, 1 kg
- sól, 1 szczypta
- ser biały, 25 dag
- tłuszcz, 4 dag
- cebula, 4 dag
- mąka , 50 dag
- jajka, 1 szt.
- masło, 4 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić, nadzienie: opłukać, obrać, ugotować ziemniaki (lub ugotować w mundurkach, obrać), zemleć wraz z serem. Cebule, lekko zrumienić na tłuszczu. Wymieszać ziemniaki z serem, cebulą, solą, pieprzem, gdy nadzienie rozsypuje się, dodać trochę wody. Nastawić wodę z solą do ugotowania pierogów. Przygotować tłuszcz do polania pierogów. Zarobić ciasto pierogowe, sporządzić pierogi, ugotować, odcedzić, przelać gorącą wodą, osaczyć, wyłożyć na ogrzany, okrągły półmisek, polać tłuszczem, zaraz wydawać.

