



Tekst i zdjęcie: **laurajest** - Młodszy Kucharz (318)

## **Pierogi ruskie**

Regionalne danie kuchni kresowej

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

**Liczba porcji:** więcej

idealne dla dzieci

dla alergików

Na Boże Narodzenie

### **Składniki:**

- ciepła woda , 1 szkl.
- mielony pieprz, 1 łyżk.
- sól, 1 łyżecz.
- cebula, 2 szt.
- ser biały, 200 g
- ugotowane ziemniaki, 400 g
- mąka pszenna, 500 g

### **Sposób przygotowania:**

To kolejna potrawa kresowa obecna w mojej kuchni. Nie tylko na wigilię. Pierogi ruskie jadamy chętnie przez cały rok. Wszyscy. Gotowane, odsmażane, okraszone cebulką podsmażana na maśle (to te wigilijne), słoninką, brzuszkim, skwarkami z wędzonego boczku, z kwaśną śmietaną, jogurtem, a nawet się wymyśliło z majonezem. Przepisy na ciasto są różne. Z jajkiem lub bez, masłem lub oliwą, z zimną wodą lub gorącą. Wszystkie wypróbowałam. I tak naprawdę wszystkie są dobre. Pod jednym warunkiem., że zrobimy ciasto naprawdę cienkie. To jest tajemnica dobrych pierogów. Nie tylko ruskich. Moje ciasto na pierogi ruskie robię z mąki i gorącej wody. Bez jaj, bez tłuszczu. Na oko. Szybko zagniatam, ( ciasto na gorącej wodzie szybko schnie!), nie pozwalam odpoczywać, maksymalnie cienko wałkuję, wykrawam kółka szklanką, sklejam i gotuje w osolonej wodzie. Trzy minuty od wypłynięcia. Farsz też jest prosty. Ugotowane, zmielone lub przeciśnięte przez praskę ziemniaki, podobnie potraktowany tłusty lub półtłusty biały ser, taki z bloku, na wagę w proporcjach 2 do 1, doprawiam do smaku solą i pierzem, tego ostatniego nie żałuję, dodaję mocno podsmażoną na dużej łyżce masłosporą cebulkę w ilości 1 szt na pół kg ziemniaków i ćwierć kg sera. Na wigilijnym stole świetnie "chodzą" z kapustą z grochem i smażonym karpem. Uwielbiam.

