



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

## **Pierogi z ziemniakami**

fantastyczny farsz może zmienić smak tradycyjnego pieroga

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Obiad

**Sposób przygotowania:** gotowane

idealne dla dzieci

### **Składniki:**

- mąka pszenna, 550 g
- sól, 1 łyżecz.
- ciepła woda , 1 szkl.
- ugotowane ziemniaki, 1 kg
- cebula, 5 szt.
- oliwa, 1 łyżk.

### **Sposób przygotowania:**

Mąkę z solą przesiewamy do miski. Dodajemy stopniowo wodę i zagniatamy. Gotową kulę ciasta pozostawiamy w misce przykrytej ściereczką na ok. 20 minut, aby odpoczęło, po czym odkrawamy porcję ciasta, cienko wałkujemy. Wykrawamy szklanką kółka, nakładamy farsz i zlepiamy brzegi. Odkładamy na deseczkę posypaną mąką. Gotujemy we wrzącej, osolonej wodzie. Podajemy polane cebulką podsmażoną na smalcu. Ugotowane odcedzić, odparować i utłuc bardzo dokładnie tłuczkiem do ziemniaków, lub przepuścić przez praskę. Cebulę drobno posiekać i smażyć do lekkiego zezłocenia na patelni z rozgrzaną oliwą. Jeszcze gorące przelać do garnka z utłuczonymi ziemniakami. Dołożyć sporo świeżo zmielonego pieprzu (naprawdę sporo) i w razie potrzeby sól do smaku. Wszystko porządnie wymieszać. Odstawić do ostygnięcia. Ja z jeszcze ciepłego farszu robię kulki wielkości orzecha włoskiego. Sprawniej mi się później lepi pierogi. Ugotowane ziemniaki odcedzić, odparować i utłuc bardzo dokładnie tłuczkiem do ziemniaków, lub przepuścić przez praskę. Cebulę drobno posiekać i smażyć do lekkiego zezłocenia na patelni z rozgrzaną oliwą. Jeszcze gorące przelać do garnka z utłuczonymi ziemniakami. Dołożyć sporo świeżo zmielonego pieprzu (naprawdę sporo) i w razie potrzeby sól do smaku. Wszystko porządnie wymieszać. Odstawić do ostygnięcia. Ja z jeszcze ciepłego farszu robię kulki wielkości orzecha włoskiego. Sprawniej mi się później lepi pierogi.

