Ciasto gotowane: pierogi, uszka i pulpety

Zgniatanie i wałkowanie ciasta na pierogi i uszka
Zagnieść ciasto nieco rzadsze niż na kluski krajane, starannie wyrobić i podzielić na Milka części, przełożyć do miski, aby nie obsychało. Części te kolejno wałkować na krążki 2—3 mm grubości. Przy wałkowaniu ciasto jak najmniej podsypywać. mąką, aby dało się zlepiać. Dlatego też, aby ciasto nie wysychało, pozostało wilgotne i dało się zlepiać, wałkuje się je partiami i zaraz iż każdego krążka wycina się i zlepia pierogi. Ciasto na uszka wałkuje się cieniej niż na pierogi.

Wycinanie pierogów
Pierogi można,wycinać szklanką lub specjalnym przyrządem, ułatwiającym pracę, lub krajać ciasto na kwadratowe płatki, co daje najmniej ścinków.

Na każdy krążek ciasta nałożyć trochę nadzienia. Gdy wszystkie krążki nałożone, przystąpić do zlepiania pierogów.
Ciasto pozostałe po wycięciu krążków należy razem składać, na końcu zagnieść dodając trochę wody, wywałkować i wyrobić ostatnią partię pierogów.

Zlepianie pierogów
Tylko ciasto wilgotne daje się szybko i dokładnie zlepić. Krążek z nadzieniem złożyć w lewej ręce na pół i zlepić brzegi pieroga silnie zaciskając je dwoma palcami. Przy zlepianiu należy starać się, aby nadzienie nie dostało się pomiędzy brzegi ciasta, gdyż ciasto w tym miejscu nie zlepi się i pieróg rozgotuje się. Zlepione pierogi układać na posypanym mąką sicie, stolnicy lub tacy, aby potem można je było wszystkie razem przenieść ł włożyć do ugotowania.
Po zlepieniu pierogów przystąpić do wałkowania następnego krążka ciasta oraz do wycięcia, nałożenia i zlepienia następnej partii pierogów.
Pierogi można zlepiać innym sposobem, to jest specjalnie do tego celu przeznaczonym przyrządem. Ciasto trzeba wywałkować nadając mu kształt prostokątny, powierzchnię omieść z mąki. Na połowę ciasta nakładać nadzienie w równych odstępach (tak jakby na wyciętych już krążkach). Tę część ciasta z nałożonym nadzieniem przykryć drugą, nie nałożoną częścią ciasta, każde nadzienie obcisnąć silnie dookoła palcami i przyrządem wycinać pierogi. Przyrząd ten wycinając pieróg równocześnie go zlepia. Przy przenoszeniu pierogów należy każdy skontrolować i w razie potrzeby poprawić, — zlepić palcami.

Gotowanie pierogów
Pierogi gotuje się w dużej ilości wody, w rondlu Z przykrywką. Zanim przystąpimy do wałkowania ciasta i lepienia pierogów, należy nastawić wodę z solą do ich ugotowania. Trzeba również przygotować tłuszcz do polania i ogrzać półmisek.
Gdy wszystkie pierogi są już zlepione, bezpośrednio przed podaniem gotuje się je wkładając partiami do wrzącej, osolonej wody. Wody powinno być tyle, aby pierogi mogły swobodnie pływać. Gdy jest ich za dużo, rozgotowują się.
Ciasto po -włożeniu ma się szybko zagotować, aby nie nasiąkało wodą, gdyż wtedy staje się maziste. Gdy pierogi raz zagotują się, zrobić próbę; po ugotowaniu wyjmować łyżką cedzakową (aby nie pękały przy spadaniu z wodą na cedzak). Przelać gorącą wodą i osaczyć na cedzaku.
Osaczone pierogi przełożyć na ogrzany półmisek, polać tłuszczem i wymieszać. Półmisek postawić na naczyniu z wrzącą wodą o obwodzie dopasowanym do obwodu półmiska; półmisek z pierogami przykryć. Wtedy przystąpić do gotowania drugiej partii pierogów.
Podawać zaraz po ugotowaniu, dopóki gorące.
W niektórych dzielnicach Polski pierogi z owocami podaje się na zimno. Po ugotowaniu przelewa się je wtedy obficie zimną wodą, osacza, rozkłada pojedynczą warstwa na zwilżonym wodą półmisku i od razu posypuje częścią cukru. Podaje się je ze śmietaną.