



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Pierogi ruskie

Najlepsze na świecie

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- ziemniak, 80 dag
- ser biały, 35 dag
- smalec, 5 dag
- cebula, 8 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- słonina, 10 dag

Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, cienko obrać, opłukać, ugotować, przestudzić, zemleć w maszynce razem z serem. Cebulę pokrajać w drobną kostkę, podsmażyć na tłuszczu na jasnożółty kolor, dodać ziemniaków, wymieszać, przyprawić solą i pieprzem do smaku. Przygotować ciasto pierogowe, rozwałkować, formować pierogi i ugotować. Podawać gorące, polane tłuszczem lub kwaśną śmietaną.

