Pierogi-burgonyával töltött derelye, ropogós hagymával

70—75 Perc

Elkészítés

1 Egy tálban összekeverjük a vizet, az olajat, a tejet és a sót, majd habverővel alaposan elkeverjük. Hozzáadjuk a lisztet, kanállal elkeverjük, majd kézzel sima, lágy tésztává gyúrjuk kb. 10 perc alatt. Ha túl ragacsos lenne, adunk még hozzá 1–2 evőkanál lisztet. A tésztát gombóccá formázzuk, fóliába csomagoljuk, és 30 percig pihentetjük.

2 A töltelékhez összekeverjük a tört burgonyát, a túrót, a tejfölt, a sót, a füstölt paprikát és a vöröshagyma granulátumot. A masszából kis golyókat formázunk, és egy tálcára sorakoztatjuk őket.

3 A pihentetett tésztát két részre osztjuk. Az egyik felét visszacsomagoljuk fóliába, a másik felét vékonyra, kb. 1 mm vastagságúra nyújtjuk. Pogácsaszaggatóval vagy egy kb. 6–7 cm átmérőjű pohárral köröket szaggatunk belőle.

4 Minden tésztakör közepére egy töltelék-golyót helyezünk, a szélét vízzel megkenjük, majd félbehajtva lezárjuk. A széleket igény szerint megcsíphetjük és hullámos mintát is készíthetünk. Ugyanezt megismételjük a maradék tésztával és töltelékkel.

5 Egy nagy lábasban sós vizet forralunk. A pierogikat adagokban beletesszük, és 2–3 percig főzzük, amíg fel nem jönnek a víz tetejére. Szűrőkanállal kiszedjük, lecsepegtetjük, és egy tálcára tesszük.

6 Egy serpenyőben vajat olvasztunk, majd a főtt pierogikat néhány percig pirítjuk benne, amíg szép aranybarna kérget nem kapnak

TIPP: Tálaláskor pirított hagymával, tejföllel és friss petrezselyemmel kínáljuk.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A tésztához:

350 g	Finomliszt
100 ml	Langyos víz
30 ml	Tej
1 ek.	Olaj
0.5 tk.	Tengeri só, durva szemű

A töltelékhez:

350 g	Tört burgonya
180 g	Túró
60 g	Trappista sajt
0.5 tk	Só
0.5 tk.	Paprika, füstölt
0.5 tk.	Vöröshagyma-granulátum
20 g	Vaj
4 ek.	Pirított hagyma
150 g	Tejföl
	Friss petrezselyem a tálaláshoz