

Pierogi s krumpirom, sirom i prženim lukom

85–90 Min

Priprema

1. U zdjelu dodajte vodu, ulje, mlijeko i sol te sjedinite pjenjačom. Ubacite brašno, pomiješajte žlicom te rukama umijesite glatko i mekano tijesto (oko 10 minuta). Ako vam se tijesto previše lijepi za ruke dodajte 1-2 žlice brašna. Tijesto oblikujte u kuglu, omotajte u plastičnu foliju i ostavite 30 minuta.
2. Za nadjev sjednite pire krumpir, obje vrste sira, vrhnje, sol, slatku dimljenu papriku i luk u granulama. Od nadjeva oblikujte malene kuglice i složite ih na pladanj.
3. Razvaljano tijesto podijelite na pola. Jedan dio omotajte folijom, a drugi tanko razvaljajte, na debljinu oko 1 mm. Okruglom modlicom ili čašom promjera 6-7 cm izrežite krugove.
4. Na svaki krug stavite 1 kuglicu nadjeva, premažite rubove vodom te spojite. Prstima po želji zavijte rubove kako bi dobili valoviti uzorak. Ponovite s ostatkom tijesta i nadjeva.
5. Zakuhajte lonac slane vode. Ubacite dio pieroga i kuhajte 2-3 minute, odnosno dok ne isplivaju na površinu. Izvadite ih, ocijedite i prebacite na pladanj te skuhajte ostatak tjestenine u turama (ovisno o veličini lonca).
6. U tavi rastopite maslac. Dodajte kuhanu tjesteninu i pržite par minuta dok ne dobije lijepu koricu. Poslužite ih uz prženi luk, kiselo vrhnje i peršin.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za tijesto:

350 g	Glatkog brašna
100 ml	Mlake vode
30 ml	Mlijeka
1 žlica	Ulja
0.5 žličice	Morska sol

Za nadjev:

350 g	Pire krumpira
180 g	Svježeg sira
60 g	Sir Trapist, naribani
1 žlica	Kiselog vrhnja
0.5 žličice	Morska sol
1 prstohvat	Dimljena paprika
0.5 žličice	Luk u granulama
20 g	Maslaca
4 žlice	Crispy Onion - Prženi luk
100 g	Kiselog vrhnja
1 žlica	Peršina, za serviranje