



Pierogi (testeninske blazinice) s krompirjem, sirom in praženo čebulo

🕒 70–75 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za testo:

350 g	Bele moke
100 ml	Mlačne vode
30 ml	Mleka
1 žlica	Olja
0.5 čajna žlička	Soli

Za nadev:

350 g	Krompirjevega pireja
180 g	Svežega sira (skuta ali sir podobne vrste)
60 g	Trapist sira, naribanega
1 žlica	Kisle smetane
0.5 čajne žličke	Soli
0.25 čajne žličke	♦ Paprika dimljena mleta
0.5 čajne žličke	♦ Čebula zrnasta
20 g	Masla
4 žlice	Hrustljave čebule
100 g	Kisle smetane
1 žlica	Svežega peteršilja za posip

- 1 V posodi zmešajte vodo, olje, mleko in sol ter premešajte z metlico. Dodajte moko, premešajte z žlico in nato gnetite približno 10 minut, da dobite mehko gladko testo. Če se testo lepí, dodajte 1–2 žlici moke. Oblikujte kepo, zavijte v folijo in pustite počivati 30 minut.
- 2 Za nadev zmešajte pire krompir, oba sira, kisle smetane, sol, papriko in čebulo v prahu. Oblikujte majhne kroglice in jih položite na pladenj.
- 3 Testo razdelite na dve polovici. Eno zavijte v folijo, drugo pa razvaljajte tanko na približno 1 mm. Z modelčkom ali kozarcem (6–7 cm) izrežite kroge.
- 4 Na sredino vsakega kroga položite kroglico nadeva, robove navlažite z vodo in stisnite. Po želji robove okrasite s stiskanjem v valovitem vzorcu. Postopek ponovite z ostalim testom in nadevom.
- 5 V loncu zavrite osoljeno vodo. V vrelo vodo spustite nekaj pierogov in kuhajte 2–3 minute, dokler ne priplavajo na površje. S penovko jih vzemite ven, odcedite in odložite na pladenj. Kuhajte v več serijah.
- 6 V ponvi raztopite maslo. Dodajte kuhane pieroge in jih na hitro popecite, da dobijo zlato skorjico. Postrezite s hrustljivo čebulo, kisle smetano in peteršiljem.

