



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, naribaneva

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

- 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 lepi, dodajte 1–2 žlici moke. Oblikujte kepo, zavijte v folijo in pustite počivati 30 minut.
- Za nadev zmešajte pire krompir, oba sira, kislo smetano, sol, papriko in čebulo v prahu. Oblikujte majhne kroglice in jih položite na pladenj.
- 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.
- 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.
- V loncu zavrite osoljeno vodo. V vrelo vodo spustite nekaj pierogov in kuhatje 2–3 minute, dokler ne priplavajo na površje. S penovko jih vzemite ven, odcedite in odložite na pladenj. Kuhatje v več serijah.
- V ponvi raztopite maslo. Dodajte kuhanje pieroge in jih na hitro popecite, da dobijo zlato skorjico. Postrezite s hrustljavo čebulo, kislo smetano in peteršiljem.

