

Pierogi z ziemniakami, serem i smażoną cebulką

60–70 Min

Przygotowanie

1. W misce połącz wodę, olej, mleko i sól, wymieszaj trzepaczką. Dodaj mąkę, zamieszaj łyżką, a następnie zagnieć ręcznie na gładkie, miękkie ciasto (ok. 10 minut). Jeśli będzie zbyt klejące, dodaj 1–2 łyżki mąki. Uformuj kulę, owiń folią spożywczą i odstaw na 30 minut.
2. Do farszu dodaj ziemniaki, oba sery, śmietanę, sól, wędzoną paprykę i cebulę granulowaną. Z masy uformuj małe kulki i ułóż je na tacy.
3. Ciasto podziel na dwie części. Jedną połowę owiń folią, a drugą cienko rozwałkuj (ok. 1 mm). Szklanką lub wykrawaczem (6–7 cm średnicy) wytnij kółka.
4. Na środku każdego kółka połóż kulkę farszu, brzegi posmaruj wodą i zlep pieroga. Jeśli chcesz, możesz zrobić falowany wzór na brzegach. Powtarzaj z resztą ciasta i farszu.
5. Zagotuj osoloną wodę w garnku. Wrzucaj pierogi partiami i gotuj 2–3 minuty, aż wypłyną na powierzchnię. Wyjmuj łyżką cedzakową, odsączaj i odkładaj na tacę.
6. Na patelni rozpuść masło. Dodaj ugotowane pierogi i podsmażaj kilka minut, aż nabiorą złotej skórki. Podawaj ze smażoną cebulką, śmietaną i pietruszką.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ciasto

350 g	Mąka pszenna (typ uniwersalny)
100 ml	Letnia woda
30 ml	Mleko
1 łyżka	Olej
0.5 łyżeczki	Sól

Na farsz

350 g	Ugotowane, utłuczone ziemniaki
180 g	Twaróg (biały ser lub quark)
60 g	Ser typu trapist, starty
1 łyżka	Kwaśna śmietana
0.5 łyżeczki	Sól
0.25 łyżeczki	Papryka Wędzona słodka mielona
0.5 łyżeczki	Czosnek granulowany
20 g	Masło
4 łyżki	Cebulka smażona
100 g	Kwaśna śmietana
1 łyżka	Świeża natka pietruszki