

PIEROGI RUSKIE

Składniki:

1/2 kg mąki pszennej,
1 jajko,
1/2 płaskiej łyżeczki soli,
ok. 1 szklanki letniej wody.

Składniki:

1/2 kg mąki pszennej,
1 jajko,
1/2 płaskiej łyżeczki soli,
ok. 3/4 szklanki letniej wody,
1/4 szklanki mleka.

Składniki:

1/2 kg ziemniaków,
20-30 dag białego sera,
1 duża cebula,
tłuszcz, sól, pieprz.

CIASTO I

Wykonanie:

Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajko, dodać sól i wodę. Zagnieść ciasto, dobrze wyrobić - ma być wolne.

CIASTO II

Wykonanie:

Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić w niej dołek. Zaparzyć ciasto wlewając w dołek zagotowane mleko. Mieszać widelcem. Dalej dodać resztę składników i robić jak ciasto I.

NADZIENIE

Wykonanie:

Ziemniaki ugotować i ugnieść, dodając biały ser pokruszony (nie mielony), tak aby były grudki. Dodać cebulę usmażoną na złoty kolor, doprawić solą i pieprzem - ma być pikantne. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 2 mm, wykroić szklanką krążki, nałożyć farsz, złożyć na pół i dobrze zlepić brzegi pierogów. Pierogi wrzucać na wrzącą i osoloną wodę. Zamieszać i przykryć. Gdy wypłyną na wierzch, odkryć i gotować ok. 3 min. na wolnym ogniu. Podawać polane masłem lub masłem z przesmażoną cebulą.



PIEROGI Z KAPUSTA I GRZYBAMI

Przyrządzić ciasto jak na pierogi ruskie.

Składniki:

1 kg świeżej kapusty,
2-3 dag suszonych grzybów,
1 cebula,
tłuszcz, sól, pieprz.

NADZIENIE

Wykonanie:

Grzyby umyć i namoczyć, najlepiej dzień wcześniej. Kapustę poszatkować i ugotować, odlać wodę i potem jeszcze lekko odcisnąć. Grzyby ugotować i zmielić w maszynce lub drobno pokroić. Cebulę pokroić, usmażyć na złoty kolor. Wszystko razem połączyć i doprawić - kapusta powinna być pikantna.