FOODIE
CITY
WARSAW

Pierogi ruskie — PRZEPIS

24 pierogi — 4 porcje po 6 sztuk

SKŁADNIKI:

CIASTO: 309,2 g mąki pszennej; 154,6 g gorącej wody; 11,6 g oleju; 4,6 g soli (480 g ciasta). Do podsypania: do 40 g mąki.

FARSZ: 193 g surowych nieobranych ziemniaków (ok. 134 g po obróbce); 116 g twarogu; 154 g cebuli; 16 ml oleju; 7,8 g świeżej mięty; 0,72 g czosnku granulowanego; po 1,6 g soli i pieprzu, do smaku.

DO PODANIA: 320 g cebuli; 24 ml oleju; 101 g śmietany 18%. Do gotowania: woda i 10 g soli na litr.

PRZYGOTOWANIE:

1. Ziemniaki ugotuj, obierz, odparuj i przeciśnij przez praskę, gdy są gorące. Całkowicie wystudź.
2. Mąkę, sól, olej i gorącą wodę wymieszaj łyżką w misce odpornej na temperaturę. Gdy przestygnie, wyrób elastyczne ciasto. Przykryj i odstaw na 20–30 min.
3. Cebulę do farszu posiekaj i usmaż na 16 ml oleju na złotobrązowo, wystudź. Połącz z ziemniakami, twarogiem, posiekaną miętą, czosnkiem i przyprawami. Nie miksuj na pastę. Osobną cebulę na okrasę usmaż na 24 ml oleju.
4. Ciasto wałkuj partiami na ok. 2 mm. Wycinaj krążki 8–9 cm, wykorzystuj skrawki. Ciasto i farsz rozdziel na 24 pierogi; zlepiaj czyste brzegi od środka do końców. Trzymaj pod przykryciem.
5. Gotuj partiami w łagodnie wrzącej osolonej wodzie, orientacyjnie 1–2 min od wypłynięcia. Sprawdź przekrój próbnej sztuki, również zlepienie. Odsącz i podawaj z okrasą; śmietanę podaj osobno.

UWAGI:

Ilości odpowiadają 8 warsztatowym porcjom po 3 sztuki, podanym jako 4 domowe porcje po 6. Zachowano warsztatowy farsz z miętą; ilości zaokrąglono do wygodnego ważenia. Używaj twarogu, nie płynnego serka wiejskiego.

Alergeny: pszenica/gluten i mleko. Wersja wegetariańska; nie dodawajcie boczku. Podanie śmietany osobno nie usuwa mleka z twarogu w farszu.

SMACZNEGO!