

Pierogi ruskie

Składniki:

Ciasto:

500 g mąki pszennej
(+trochę do
podsypywania)
wrzątek
ok. ½ szklanki
przegotowanej zimnej
wody
1 żółtko
sól do gotowania

Farsz:

250 g półtłustego
twarogu
250 g ugotowanych
ziemniaków
1 duża cebula
2 łyżki masła
czarny pieprz
gałka muskatołowa
sól
do podania:
masło
lub zrumieniona na
maśle cebulka

Przygotowanie:

Farsz:

- Ziemniaki ugotować i jeszcze ciepłe rozgnieść na purée.
- Twaróg rozgnieść dobrze widelcem lub specjalną praską.
- Cebulę obrać, bardzo drobno posiekać i zrumienić na maśle.
- Wszystkie składniki wymieszać i doprawić świeżo zmielonym pieprzem, solą (dość sporo) oraz szczyptą gałki muskatołowej.

Ciasto:

- Zagotować wodę w czajniku.
- Mąkę wysypać na blat lub stolnicę, utworzyć kopczyk i zrobić w nim wgłębienie. We wgłębienie wlać wrzątek tak, aby ok. połowa mąki wymieszała się z wodą. Warto użyć noża, ponieważ woda jest gorąca i szybko „ucieka”.
- Wlać zimną wodę tak, aby ok. 2/3 mąki wymieszało się z wodą.
- Dodać żółtko i cierpliwie wyrabiać ciasto, do momentu kiedy będzie miękkie i elastyczne. W razie potrzeby dodać wodę.

Lepienie:

- Wyrobite ciasto podzielić na 4 części. 1 część przez chwilę ponownie wyrobić, a pozostałe odłożyć do szczelnego pojemnika – lub przykryć je garnkiem na blacie*.
- Wyrobite ciasto podsypać mąką i rozwałkować bardzo cienko.
- Z rozwałkowanego ciasta wykroić kółka przy pomocy szerszej szklanki lub filiżanki (skrawki dolepić do kolejnej części ciasta).
- Na środku każdego kółka umieścić ok. 1 łyżeczkę farszu. Złożyć na pół i zlepić brzegi.
- Procedurę powtórzyć kolejno z każdą częścią ciasta.
- Ulepione pierogi układać na czystej ściereczce. Jeśli nie gotujemy ich bezpośrednio po ulepieniu, należy przykryć je drugą ściereczką, tak aby nie obeschły.

Gotowanie:

- W dużym garnku zagotować wodę. Dość mocno ją osolić (polecam 1 łyżeczkę na 1 litr).
- Gotować partiami ulepione pierogi. Wrzucać je na wrzącą wodę, a po chwili zmniejszyć ogień tak, aby woda tylko lekko pyrkota**.
- Czas gotowania pierogów to 7 minut – po tym czasie pierogi wyłowić łyżką cedzakową, przełożyć na duży talerz i okrasić masłem lub zrumienioną na maśle cebulką.

*Przykrycie ciasta jest bardzo ważne. Jeśli o tym zapomnimy, ciasto się zeschnie i nie będzie się nadawało.

** Zbyt intensywne gotowanie może spowodować wypłynięcie farszu z ciasta.