

# Pierogi ruskie

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**pierogi**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- mąka - 2 szkl.
- żółtko -
- ciepła woda - 1/2 szkl.
- sól pieprz -
- ziemniaki - 60 dag
- ser biały - 30 dag
- cebula -
- olej -

## Etapy przyrządzania:

**1.**



Ziemniaki obrać i ugotować

**2.**



Cebulę obrać, pokroić w kostkę

**3.**



Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć cebulę

**4.** Ser i ziemniaki, zelmęć, dodać cebulę, doprawić solą i pieprzem

**5.**



Do mąki dodać żółtko, szczyptę soli, 1/2 szklanki wody i wyrobić ciasto

**6.**



Ciasto rozwałkować, szklaneczkami wykrawać krążki, na środek każdego położyć farsz i dokładnie zlepić brzegi

**7.**

Wrzucać partiami na osolony wrzątek, gotować 5 min od wypłynięcia

