

# **Porady - pierogi**

Dodany przez patryshia

## **Jakie ciasto na pierogi?**

**Podstawowe składniki:** mąka pszenna, mleko gotowane, margaryna lub masło, jajka, kwaśna śmietana /ona decyduje, że ciasto jest miękkie/.  
**Proporcje:** 1 kg mąki, 1/4 szklanki mleka gorącego, 10 g margaryny lub masła. Po wymieszaniu tych składników zalewamy mąkę i dodajemy 4 jajka i 2 łyżki kwaśniej, gęstej śmietany. Jeśli ciasto jest za luźne, podsypujemy mąką.

## **Co robić, żeby pierogi nie rozpadły się w czasie gotowania?**

Lepiąc pierogi, brzegi moczymy białkiem lub wodą. Następnie rzucamy na posoloną, gotującą się wodę, dodając łyżkę oliwy.

## **Jak lepić pierogi?**

Ciasto cienko rozwałkowujemy, następnie wycinamy szklanką formy pierogowe. Jeżeli nie mamy gotowego farszu, ciasto przykrywamy folią, żeby nie wyschło. Z farszu robimy jednakowe kulki, najlepiej tyle ile jest przygotowanego ciasta. Wykrojoną formę układamy na dłoni, a na niej kulkę farszu. Sklejając pieróg ściskamy boki jak można najmocniej. Brzegi zwilżamy białkiem lub wodą. Następnie kładziemy na tacy i posypujemy mąką. Jeżeli pierogi mają być spożywane następnego dnia, posypujemy obficie mąką i wkładamy do zamrażarki.

## **Jaki farsz do pierogów?**

Farsz można zrobić ze wszystkiego. W zależności od upodobań. Musi być jednak smaczny i twardy, nie wodnisty.

## **Sposób podawania pierogów?**

- Prosto z wody, z bułką tartą, podsmażoną na maśle.
  - Ruskie pierogi ze skwarkami, dodatkowo na życzenie z podsmażoną cebulką, bekonem i śmietaną.
- Owocowe, tylko z wody ze słodką śmietaną.