Pierogi ruskie



Składniki:

Składniki ciasto dla 2 osób:

- [ ] 200ml koncentratu mąki domowej BEZGLUTEN
- [ ] 200ml mąki gryczanej BEZGLUTEN
- [ ] Ok. 200-300ml gorącej wody
- [ ] 1 łyżka oleju
- [ ] Sól

Składniki na farsz:

- [ ] 200g twarogu
- [ ] 200g ziemniaków
- [ ] Sól
- [ ] Pieprz
- [ ] 2 cebule
- [ ] Masło
- [ ] Natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie

Ziemniaki obieramy, kroimy na małe kawałki i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości pod przykryciem (ok. 15 minut). W trakcie gotowania ziemniaków przystępujemy do robienia ciasta. Mąkę mieszamy z wrzącą wodą, dodajemy olej i sól a następnie wyrabiamy masę w malakserze. Gotowe ciasto przekładamy do woreczka, żeby nie wyschło.
Przygotowujemy farsz. Cebulę kroimy w kosteczkę i podsmażamy na maśle do momentu, aż będzie szklista. Połowę cebuli wrzucamy do miski, dodajemy ugotowane i wyciśnięte przez praskę ziemniaki oraz twaróg, sól oraz pieprz. Całość ugniatamy widelcem i dokładnie mieszamy.
Ciasto wyjmujemy z woreczka i rozwałkowujemy na grubość kilku mm, a następnie wyciskamy z niego kształt np. szklanką. Nakładamy łyżeczką farsz i zlepiamy dokładnie boki. Tak przygotowane pierogi gotujemy we wrzącej, osolonej wodzie przez ok. 1-2 minuty od ich wypłynięcia na powierzchnię. Gotowe pierogi polewamy resztę cebulki z masłem i dekorujemy natką pietruszki. Smacznego!

Przepis pochodzi ze strony bezgluten.pl. Wejdź i sprawdź inne przepisy.