



Pierogi ruskie

🍴 5 porcji ⌚ 5 min 20 sek.

Składniki

- 450 g maki pszennej
- 250 ml gorącej wody
- 1 jajko
- 1 łyżka pokruszonego masła
- szczypta soli
- 1 Ł masła
- 1 duża, biała cebula
- 300 g ugotowanych ziemniaków
- 300 g twarogu
- sól
- świeżo mielony, czarny pieprz
- listki świeżego tymianku

Przygotowanie

1

By wyrobić ciasto włączyć funkcję ważenia i wsypać do naczynia głównego kolejno 450 g mąki pszennej, jajko, pokruszoną łyżkę masła, szczyptę soli i zalać całość wrzącą wodą.



2 min



wyrabianie

2

Wyjąć ciasto z naczynia głównego, powinno być jednolite i elastyczne. Zawinąć w folię lub przykryć wilgotną ściereczką i odstawić do lodówki na czas przyrządzenia farszu.

3

By przygotować farsz do naczynia głównego wrzucić łyżkę masła, pokrojoną grubo cebulę i zmiksować.



10 s



5

4

Następnie zmienić temperaturę i wyłączyć funkcję podsmażania.



8 min



100°C



5

5

Do usmażonej cebuli dodać ugotowane ziemniaki, twaróg, świeże liście tymianku, doprawić solą i świeżym pieprzem, zmiksować.



5 min



5

6

Ciasto rozwałkować cienko na oprószonym mąką blacie, wykroić kółka i na każde nałożyć porcję farszu. Złożyć ciasto na pół i skleić brzegi, formując pierogi. Gotować w osolonym wrzątku przez około 5 minut, do momentu gdy wypłyną na wierzch gotującej się wody.