

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.