

Dereotlu Patates Pierogi

Toplam 36 dk Hazırlama 24 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Orta ~274 kcal Açılış 15/10

Dereotlu patates pierogi, yumuşak hamuru patates ve dereotuyla doldurarak yastık gibi ve Polonya usulü bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 2.5 su bardağı Un
- 3 adet Patates
- 0.3 demet Dereotu
- 20 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Su

Yapılışı

1. Un ve suyla yumuşak hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Patatesleri yumuşayana kadar 20 dakika haşlayın. Tereyağı ve dereotuyla ezin.
3. Hamuru ince açın. Daireler kesin, ortalarına patatesli harc koyup kapatın.
4. Pierogileri kaynar suda su üstüne çıkmalarından sonra 2-3 dakika haşlayın.
5. İsterseniz kızartma tavada tereyağıyla çevirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince açmak pieroginin su içinde daha zarif kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Pierogileri tereyağı kızdırıp, üstüne dereotu serpiyerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt