

Pierogi Ruskie

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~304 kcal

Açılış 15/10

Pierogi ruskie, patatesli ve lorlu içle doldurulan yarımay hamurlar sayesinde Polonya mutfağında ev yemeği rahatlıkla imgeleyen klasik bir tabaktır.

Malzemeler

Hamur için

- 350 gr Un
- 180 ml Su

İç için

- 3 adet Patates
- 200 gr Lor peyniri
- 1 adet Soğan

Servis için

- 25 gr Tereyağ

Yapılışı

1. Un ve suyla hamur yoğurup üzerini kapatın 20 dakika dinlendirin.
2. Patatesi haşlayın, lor peyniri ve sotelenmiş soğanla iç hazırlayın.
3. Hamuru açıp içi koyarak yarımay biçiminde kapatın.
4. Pierogileri kaynar suda yüzeye çıkana kadar 4-5 dakika haşlayın.
5. Pierogileri tereyağla sıcak halde servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru dinlendirmek kenarları kapatırken kenarlamasını unutmayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine eritilmiş tereyağ gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt