

# Varşova Ruskie Pierogi

Toplam 95 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 16/10

Pierogi ruskie, unlu hamuru patates, beyaz peynir ve karamelize soğanla doldurup haşlayan, sonra tereyağında çeviren Polonya mantıdır.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 600 gr Patates
- 250 gr Beyaz peynir
- 2 adet Soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.5 su bardağı Ekşi krema
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Patatesleri 20 dakika haşlayın.
2. Soğanları tereyağında 2 dakika karamelize edin.
3. Patates, peynir ve soğanı 10 dakika soğutun.
4. Un, yumurta, su ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
5. Hamuru açıp yuvarlak kesin ve dolguyla kapatın.
6. Pierogileri kaynar suda yüzeye çıkene kadar haşlayın.
7. Kalan soğanı tereyağında 2 dakika çevirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patates dolgusunu tamamen soğutmak hamuru kapatmayı kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ekşi krema ve kızarmış soğanla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta