



Pierogi ruskie z tymiankiem

Autor: JowitaP

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Farsz do pierogów

Ziemniaki ugotować, dodać twaróg. Wygnieść lub zmielić. Przyprawić solą i pieprzem.

Ciasto na pierogi

Ciasto zagnieść szybko na elastyczną kulę. Rozwałkować na cienki płat ciasta i wykrawać kółka.

Przygotowanie pierogów

Sklejone pierogi z farszem gotujemy krótko w osolonej wodzie. Podajemy z cebulką, tymiankiem i śmietaną.

Wskazówki

Ciasto na pierogi aby było wydajne, powinno być dobrze rozwałkowane.

Farsz

250 g ziemniaków,

250 g twarogu chudego Mlekpól,

szczypta soli,

szczypta pieprzu

Ciasto

400 g mąki pszennej

szklanka wody

szczypta soli

Okrasa

1 duża cebula

śmietana Łaciata 12 %

olej

tymianek