



Varenyky - ukraińskie pierogi z serem i ziemniakami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Aby ciasto na pierogi było elastyczne, miękkie i lekko klejące, powinno się je wyrabiać delikatnie, bez pośpiechu (i bez podsypywania mąki). Po kilku minutach zaczną się wytwarzać włókna glutenowe i ciasto stanie się elastyczne.

Osób: 6

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Gotowanie

Farsz:

Ugotowane ziemniaki przeciśnij przez praskę lub zmiel w maszynce, dodaj starty ser i zagnieć do połączenia składników. Cebulę obierz z łusek i pokrój w drobną kostkę. Na patelni rozgrzej 3 - 4 łyżki oleju i przełóż cebulę. Przykryj pokrywką i duś przez około 15 minut na małym ogniu, aż się zeszkli. Następnie zdejmij pokrywkę i smaż, aż się lekko zarumieni i zrobi jasnobrązowa. 2/3 podsmażonej cebuli przestudź i dodaj do farszu, dokładnie połącz z pozostałymi składnikami. Resztę cebuli zostaw na patelni (będzie na okrasę do pierogów).Dopraw farsz do smaku mielonym pieprzem (farsz powinien być solidnie doprawiony pieprzem) i solą. Wstaw do lodówki na około 30 minut.

Ciasto:

Wodę podgrzej (do temperatury około 50°C) i rozpuść w niej masło oraz sól. Do dużej miski przesyp mąkę i stopniowo wlewaj ciepłą wodę zagniatając składniki. Przełóż ciasto na blat kuchenny lub stolnicę i zacznij wyrabiać. Nie podsypuj ciasta mąką - podczas wyrabiania robi się elastyczne i nie będzie się kleić. Ciasto zagniataj przez około 5 minut, uformuj w kulkę, wstaw do miski i przykryj folią spożywczą (aby nie wyschło). Odstaw na 30 minut, aby odpoczęło.

Lepienie i gotowanie pierogów:

Ciasto podziel na kilka części. Z jeden z nich rozwałkuj cienki placek (resztę zostaw w misce i przykryj folią), a następnie wytnij krążki o średnicy ok. 5 cm. Na każdy z nich nałóż łyżeczkę farszu, a następnie zwiń na pół w kształt półksiężyca. Dokładnie ściśnij brzegi ciasta. Możesz zrobić ozdobną falbankę lekko wywijając brzegi ciasta.Tak przygotowane varenyki wrzucaj porcjami (nie więcej niż 10 pierogów na raz) do osolonego wrzątku (0,5 łyżeczki soli na ok. 2 litry wody) i przykryj pokrywką. Gdy pierogi wypłyną, zdejmij pokrywkę i gotuj jeszcze przez 3 - 4 minuty. Gotowe pierogi wyjmij łyżką cedzakową i podawaj od razu, najlepiej z podsmażoną cebulką. Smacznego! Jeśli lubisz pierogi, wypróbuj nasze pozostałe przepisy: pierogi ruskie z tymiankiem, gyoza z wieprzowiną, pierogi z truskawkami, pierogi z mięsem z rosołu albo samosa - indyjskie pierożki.

Farsz:

1 kg ugotowanych i wystudzonych mączystych ziemniaków

100 g tartego sera Salami Mlekpól

100 g tartego sera Królewski z Kolna Mlekpól

3 duże cebule

olej do smażenia

sól, pieprz do smaku

Ciasto na pierogi:

2 szklanki mąki pszennej tortowej

500 ml ciepłej wody

25 g masła Mazurski Smak

0,5 łyżeczki soli