

Varşova Pierogi Ruskie

Toplam 125 dk

Hazırlama 80 dk · Pişirme 45 dk

8 kişilik

Zor

~420 kcal

Açılış 16/10

Pierogi ruskie, patates, taze peynir ve soğanlı dolguyu yumuşak hamurla kapatıp haşlayan Polonya mantıdır.

Malzemeler

- 1 kg Patates
- 500 gr Lor peyniri
- 3 adet Soğan
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 kg Un
- 1 yemek kaşığı Yağ
- 2 su bardağı Su
- 1 su bardağı Ekşi krema
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

- Patatesleri 20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Soğanları tereyağında 8 dakika yumuşatın.
- Patates, lor ve soğanı yarıya ezip iç harç yapın.
- Un, su, yağ ve tuzla pürüzsüz hamur yoğurun.
- Hamuru açıp yuvarlaklar kesin ve iç harçla kapatın.
- Pierogileri kaynar suda yüzeye çıktıktan sonra 3 dakika haşlayın.
- Kalan soğanı tereyağ ve ekşi kremayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesli iç tamamen soğuyunca hamur kapandı ve haşlarken açılmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağında kızartıp soğan ve ekşi kremayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

