

Pierwszy dokument LaTeX

Maria Oleksinska

15 Październik 2022

Przepis na pierogi ruskie

Pierogi ruskie są bardzo popularne głównie na Ukrainie i w Polsce. Błędnie zakłada się, że pochodzą z Rosji. Ten prosty i sprawdzony przepis na pyszne pierogi ruskie jest moim ulubionym. Zapraszam po przepis.

1. najlepszy przepis na ruskie
2. dokładny opis wykonania krok po kroku
3. idealne ciasto oraz wyśmienity farsz do pierogów

Czas przygotowania: 1 godzina

Liczba porcji: około 60 pierogów

Kaloryczność kcal: 60 w 1 pierogu

Dieta: wegetariańska

Składniki na ciasto na pierogi:

1. 500 g mąki pszennej np. typ 500
2. szklanka gorącej wody - 250 ml
3. 4 łyżki oleju - 50 ml
4. pół łyżeczki soli

Składniki na farsz:

1. 300 g twarogu półtłustego
2. duża cebula - 300 g
3. 500 g ugotowanych ziemniaków
4. 2 łyżki masła klarowanego
5. po pół płaskiej łyżeczki soli i pieprzu

Sposób przygotowania:

Do zrobienia pierogów potrzebujesz również: czysty blat lub stolnica do wałkowania ciasta; wałek; okrągła wykrawaczka do pierogów lub szklankę średnica około 7-9 cm; bawełniana ściereczka; szeroki garnek; i cedzak do łowienia pierogów.

Obierz około 650-700 gramów ziemniaków i ugotuj do miękkości w osolonej wodzie. Odlej wodę, dokładnie osusz i zmiel ziemniaki lub ubij tłuczkiem na puree. Powinno Ci wyjść nie więcej niż 500 gramów masy ziemniaczanej. Puree odstaw do przestudzenia. Do miski ze zmielonymi ziemniakami dodaj też po pół płaskiej łyżeczki soli i pieprzu.

Porada: Ugotowane ziemniaki najlepiej jest zmielić w maszynce lub przepuścić przez praskę jeszcze lekko ciepłe. Pamiętaj o tym, że ciepłe ziemniaki łatwiej jest przepuścić przez praskę niż zimne z lodówki, które robią się wtedy twarde. Jeśli jednak mielisz ziemniaki w maszynce, to możesz też użyć ziemniaków z obiadu, z dnia poprzedniego. Wówczas mogą być też zimne.

Dużą cebulę obierz i poszatkuj. Możesz też użyć kilku mniejszych sztuk o łącznej wadze około 300 gramów. Na nagrzaną patelnię dodaj dwie łyżki masła klarowanego. Dodaj poszatkowaną cebulę i podsmażaj na średniej mocy palnika przez około 10 minut. Masło możesz zastąpić delikatną oliwą lub innym ulubionym olejem do smażenia.

Do farszu potrzebujesz 300 gramów twarogu. Możesz użyć twaróg półtłusty lub tłusty w kostce, typu krajanka (w bloczkach) lub też w "trójkącie" pakowany w papier. Twaróg można zmielić w maszynce lub też przepuścić przez ręczną praskę. Do farszu na pierogi ruskie nie używam twarogu mielonego sernikowego w wiaderku, ponieważ nawet te bardzo dobrej jakości twarogi mielone nie są tak zwarte, jak te sprzedawane w kostce.

Masę ziemniaczaną, zmielony twaróg, zeszkloną z masłem cebulę oraz sól i pieprz wymieszaj razem w jednej misce. Farsz na pierogi ruskie jest już gotowy.

Przygotuj ciasto na ruskie pierogi. Do szerokiej miski przesiej mąkę. Pół kilograma mąki, to połowa standardowego opakowania o wadze jednego kilograma. Dodaj pół łyżeczki soli oraz cztery łyżki oleju np. rzepakowego. Olej z pestek winogron oraz inne oleje o delikatnym smaku również się sprawdzą. Wlej szklankę gorącej, przegotowanej wody i zamieszaj ciasto łyżką a następnie zacznij je wyrabiać.

Ciasto można też śmiało wyrabiać w maszynie np. w Thermomix. Ciasto powinno być miękkie, plastyczne i elastyczne. Gotową kulę ciasta zawiń w folię i odłóż na 30 minut. Ciasto po leżakowaniu nie będzie się kurczyć podczas wałkowania. Po tym czasie ciasto odwiń z folii i podziel na 3 części. Dwa kawałki odłóż na bok i przykryj bawełnianą ściereczką, by ciasto nie obsychało. Jeden kawałek rozwałkuj cienko na stolnicy lub na blacie lekko oprószonym mąką. Przy pomocy wykrawaczki o średnicy około 8 cm wycinaj okrągłe placki pod pierogi. Na środek placka nakładaj farsz na pierogi ruskie. Daję zawsze sporo farszu. Kulkę farszu lekko spłaszczam na kształt wałeczka, by idealnie wypełnić wnętrze pieroga. Pierogi składaj na pół i sklejać boki. Po sklejeniu łączenia polecam wykonać dodatkowo falbankę.

Resztki ciasta po wykrawaniu pierogów zbieraj i na koniec połącz w jedną kulę. Ponownie rozwałkuj ciasto i wycinaj placki pod pierogi. Z resztek ciasta możesz też ugotować na koniec kluski z ciasta na pierogi.

Pierogi układaj obok siebie na stolnicy. Aby oczekujące na gotowanie pierogi nie schły, przykryj je lekko wilgotną bawełnianą ściereczką. Każdą serię umieszczaj w garnku z osoloną, gotującą się wodą. Woda nie powinna mocno bulgonić. Pierogi wyławiaj po około 3-4 minutach od ich wypłynięcia na powierzchnię. W ten sposób ugotuj wszystkie pierogi. Wyszło mi około 60 pierogów. Gotowe pierogi ruskie polełam masłem klarowanym z zeszkloną cebulą. Taką okrasę szykujesz identycznie, jak cebulkę na maśle, którą wykorzystujesz do zrobienia farszu na ruskie.