

Przepis na pirozhki krok po kroku

Składniki dla 6 porcji

Mąka pszenna typ 550 360 g

Drożdże suche 8 g

Ziemniaki późne 360 g

Cebula 120 g

Olej rzepakowy 36 ml

Cukier 4 g

Przyprawy

sól, pieprz, natka pietruszki świeża

To będzie niezbędne

piekarnik, Kuchenka, garnek, duża miska, stolnica, papier do pieczenia, wałek, praska do ziemniaków

Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Włóż je do garnka i ugotuj do miękkości, około 20 min, a następnie ostudź.

Na patelni rozgrzej olej i podsmaż na nim posiekaną cebulę.

Ziemniaki przeciśnij przez praskę i połącz z cebulą. Dopraw solą, dużą ilością pieprzu i posiekaną natką pietruszki.

Do miski przesiej mąkę, dodaj sól, szczyptę cukru i drożdże. Całość zalej 180 ml wody i dokładnie wymieszaj.

Ciasto odłóż na 30 minut do ciepłego miejsca.

Ciasto rozwałkuj cienko na około 2 cm i wytnij okręgi za pomocą szklanki.

Każdy okrąg wypełnij farszem i złóż na pół, dobrze sklej ze sobą końce.

Pierogi ułóż na blaszce piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia.

Całość piecz przez 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.