



## PIEROGI

### Składniki:

- 500 gram mąki *Mehl* z firmy *Dr. Schär*
- 1 całe jajko
- 1 żółtko
- 2 łyżki stołowe oleju
- 200 ml mleka (koniecznie ciepłego)
- szczypta soli do smaku
- plus mąka do podsypywania

### Wykonanie ciasta na pierogi:

- wymienione wyżej składniki (bez mąki do podsypywania) połączyć razem i wyrobić ręką.

Dobrze wyrobione ciasto musi samo odchodzić od ręki, mieć konsystencję wyrobionej gliny lub plasteliny.

### Przygotowanie pierogów:

- wyrobione ciasto podsypać mąką i rozwałkować na cienką warstwę o grubości około 1,5 do 2 milimetrów
- z rozwałkowanego ciasta wykrawać kółeczka o średnicy około 7 do 8 centymetrów (można to robić szklanką lub innym tego typu naczyniem o dość cienkich ściankach)
- na wykrawane kółeczka nakładać odpowiednią ilość farszu, który przygotowujemy wg własnych upodobań (może być nadzienie serowe, mięsne, grzybowe lub inne)
- kółeczka składać na pół w formie półksiężyca i dobrze zasklepić brzegi, aby nie wydostał się z nich farsz

### Gotowanie pierogów:

- zagotować w dość dużym garnku około 3 litrów wody, do której wsypać 2 małe łyżeczki soli
- do wrzącej wody wrzucać pierogi w takiej ilości, aby swobodnie były zanurzone poniżej 5 do 6 cm poniżej powierzchni wody
- cały czas wodę z pierogami utrzymywać w stanie wrzenia
- po wypłynięciu pierogów na powierzchnię gotować je jeszcze około 3 do 5 minut.
- pierogi wyjmować łyżką cedzakową i zależności od rodzaju nadzienia serwować odpowiednio z masłem, śmietaną lub barszczem