



UKRAINSKIE PEROŻKI (SMAŻONE PIEROZKI Z CIASTA DROŻDZOWEGO)

Składniki na ciasto drożdżowe:

- 2,5 szklanki mieszanki *Mix B* z firmy *Dr. Schär*
- 1 szklanka mleka
- 50 g świeżych drożdży
- 1^{1/2} łyżki oleju
- 1^{1/2} łyżeczki cukru
- 1 jajko
- szczypta soli
- olej do smażenia

Farsz do wyboru: jajeczny, z kurczaka i pieczarek, ziemniaczany lub mięsa mielonego i ryżu lub kapusty z grzybami leśnymi

Wykonanie perozków:

- mleko podgrzać do temperatury około 30°C
- do mleka dodać pokruszone drożdże, olej oraz cukier, całość dobrze roztrzepać i odstawić na 10 - 15 minut do wyrośnięcia
- mąkę przesiać przez sito
- do wyrośniętego zaczynu z drożdży dodać jajko, 2 szklanki mąki oraz szczyptę soli i delikatnie wymieszać
- posypać mąką stolnicę i wyłożyć ciasto
- delikatnie wyrabiać ciasto ręką (nie ugniatać zbyt mocno), aż do uzyskania jednolitej masy - ciasto powinno być bardzo miękkie i delikatne
- ciasto podzielić na 2 części i rękoma uformować z nich wałki o średnicy 4 - 6 cm, a następnie z wałka - po kolei - odkrajać 3 - 4 cm kawałki ciasta w celu uformowania perozków
- odkrojony kawałek ciasta uformować rękoma na kształt okrągłego placuszka o średnicy 8 - 10 cm, dodać farsz, zlepić brzegi, lekko przydusić, aby powstał perozek o kształcie listka
- gotowe perozki smażyć (z dwóch stron), aż do zarumienienia
- usmażone perozki wyłożyć do garnka (lub innego naczynia) wyłożonego papierem do pieczenia i przykryć pokrywką, przed podaniem perozki powinny "dojrzewać" w garnku przez kilka lub kilkanaście minut

FARSZ JAJECZNY

Składniki:

- 4 jajka
- 1 cebulka
- szczypiorek
- sól
- pieprz
- masło do smażenia



Wykonanie:

- jajka ugotować na twardo, przestudzić i pokroić w drobną kostkę
- pokroić szczypiorek
- cebulkę pokroić w drobną kostkę i przesmażyć (zeszklić) na sklarowanym maśle
- do smażonej cebulki dodać jajka, szczypiorek oraz sól i pieprz do smaku
- całość kilka minut razem przesmażyć na patelni

FARSZ Z KURCZAKA I PIECZAREK

Składniki:

- 1 filet z piersi kurczaka
- 300 g pieczarek
- 1 cebulka
- sól
- pieprz
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 3 liście laurowe
- masło do smażenia

Wykonanie:

- filet z piersi kurczaka zagotować z ziołem angielskim i liśćmi laurowymi, przestudzić i pokroić w drobną kostkę
- pieczarki pokroić w drobną kostkę i przesmażyć (na sklarowanym maśle) na patelni (do całkowitego odparowania wody)
- cebulkę pokroić w drobną kostkę i przesmażyć (zeszklić) na sklarowanym maśle
- do smażonej cebulki dodać kurczaka, pieczarki, sól i pieprz do smaku
- całość kilka minut razem przesmażyć na patelni

FARSZ ZIEMNIACZANY

Składniki:

- 4 średnie ziemniaki
- 1 cebulka
- sól
- pieprz
- masło do smażenia



Wykonanie:

- ziemniaki pokroić w drobną kostkę i ugotować, przestudzić i zrobić purre
- cebulkę pokroić w drobną kostkę i przesmażyć (zeszklić) na sklarowanym maśle
- do smażonej cebulki dodać purre ziemniaczane oraz sól i pieprz do smaku
- całość kilka minut razem przesmażyć na patelni

FARSZ Z MIĘSA MIELONEGO I RYŻU

Składniki:

- 250 g mielonego mięsa
- 1 woreczek ryżu
- 1 cebulka
- 3 ząbki czosnku
- sól
- pieprz
- masło do smażenia

Wykonanie:

- czosnek pokroić w drobną kostkę
- mięso przesmażyć z czosnkiem
- ryż zagotować - powinien być bardzo miękki
- cebulkę pokroić w drobną kostkę i przesmażyć (zeszklić) na sklarowanym maśle
- do smażonej cebulki dodać mięso mielone, ryż oraz sól i pieprz do smaku
- całość kilka minut razem przesmażyć na patelni

FARSZ Z KAPUSTY Z GRZYBAMI LEŚNYMI

Składniki:

- 100 g kiszzonej kapusty
- 200 g przegotowanych leśnych grzybów (mogą być mrożone)
- 1 cebulka
- sól
- pieprz
- masło do smażenia

Wykonanie:

- kapustę i grzyby drobno posiekać
- cebulkę pokroić w drobną kostkę i przesmażyć (zeszklić) na sklarowanym maśle
- do smażonej cebulki dodać grzyby i kapustę oraz sól i pieprz do smaku
- całość kilka minut razem przesmażyć na patelni

Przepis Tamili Scherstiuk