Pierogi ukraińskie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 50 szt.
Czas gotowania: 10 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - W dzbanku nr 1 umieścić nóż, włożyć ok 150 g obranej cebuli, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać cebulę – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Do cebuli wlać 30 g oleju (2 łyżki), zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Podsmażyć cebulę - temperatura 85˚C, czas 4 minuty, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywą dzbanka. Do cebuli dodać 500 g pokruszonych, ugotowanych wcześniej ziemniaków. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać – 20 sekund, prędkość 3.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do ziemniaków dodać 400 g pokruszonego twarogu oraz 1 pełną łyżeczkę soli i ¾ łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę z zamknięta zaślepką, wymieszać farsz – czas 20 sekund, prędkość 3.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, dzbanek odstawić .

Krok 6 - Przygotować ciasto na pierogi: Do dzbanka nr 2 włożyć nóż, wlać 300 gbardzo ciepłej (nie wrzącej) wody, dodać 600 g mąki pszennej, 0,5 łyżeczki soli, wbić 1jajko. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto – czas 20sekund, prędkość 4.

Krok 7 - Wyrabiać ponownie – program wyrabianie ciasta, czas 2 minuty, prędkość 2.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi w kulę, pozostawić na 10-15min.

Krok 9 - Ciasto wałkować na stolnicy na grubość ok 2 mm, w razie konieczności podsypując niewielką ilością mąki. Za pomocą foremki lub szklanki wycinać kółka. Na każdą porcję ciasta nakładać farsz, mocno zlepiać brzegi pierogów.

Krok 10 - Pierogi wkładać do wrzącej, osolonej wody, gotować 3 min od wypłynięcia. Wyjmować bezpośrednio na talerze. Podawać np. z podsmażoną cebulką i boczkiem lub z kwaśną śmietaną.

Wskazówki :

Farsz można wykorzystać do pierogów, krokietów, łazanek, kulebiaków.

Pierogi można przygotować wcześniej, a przed podaniem obsmażyć je na rozgrzanym oleju.