Porady - pierogi

Dodany przez patryshia

Jakie ciasto na pierogi?
Podstawowe składniki: mąka pszenna, mleko gotowane, margaryna lub masło, jajka, kwaśna śmietana /ona decyduje, że ciasto jest miękkie/. Proporcje: 1 kg mąki, 1/4 szklanki mleka gorącego, 10 g margaryny lub masła. Po wymieszaniu tych składników zalewamy mąkę i dodajemy 4 jajka i 2 łyżki kwaśniej, gęstej śmietany. Jeśli ciasto jest za luźne, podsypujemy mąką.
Co robić, żeby pierogi nie rozpadły się w czasie gotowania?
Lepiąc pierogi, brzegi moczymy białkiem lub wodą. Następnie rzucamy na posoloną, gotującą się wodę, dodając łyżkę oliwy.
Jak lepić pierogi?
Ciasto cienko rozwałkowujemy, następnie wycinamy szklanką formy pierogowe. Jeżeli nie mamy gotowego farszu, ciasto przykrywamy folią, żeby nie wyschło. Z farszu robimy jednakowe kulki, najlepiej tyle ile jest przygotowanego ciasta. Wykrojoną formę układamy na dłoni, a na niej kulkę farszu. Sklejając pieróg ściskamy boki jak można najmocniej. Brzegi zwilżamy białkiem lub wodą. Następnie kładziemy na tacy i posypujemy mąką. Jeżeli pierogi mają być spożywane następnego dnia, posypujemy obficie mąką i wkładamy do zamrażarki.
Jaki farsz do pierogów?
Farsz można zrobić ze wszystkiego. W zależności od upodobań. Musi być jednak smaczny i twardy, nie wodnisty.
Sposób podawania pierogów?
- Prosto z wody, z bułką tartą, podsmażoną na maśle.
- Ruskie pierogi ze skwarkami, dodatkowo na życzenie z podsmażoną cebulką, bekonem i śmietaną.
Owocowe, tylko z wody ze słodką śmietaną.