



Ruskie ze szpinakiem

Składniki

Ciasto

- 3 szklanki mąki Basi Poznańskiej
- 8 kostek mrożonego szpinaku
- szczypta soli
- wytrawne białe wino

Farsz

- 1 duża cebula
- 30 dag ugotowanych ziemniaków
- 15 dag półtłustego twarogu
- 10 dag boczku
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Ciasto

Mąkę przesiej na stolnicę, dodaj sól. Rozmrożony szpinak włóż do wysokiego naczynia i dodaj białe wino tak, aby jego poziom sięgał delikatnie ponad powierzchnię szpinaku. Połącz składniki ze sobą za pomocą blendera i dodaj je do mąki. Delikatnie dodając ciepłą wodę zagniataj ciasto. Wyrobite ciasto przykryj bawełnianą ściereczką.

Farsz

Ugnieć ziemniaki, dodaj twaróg i połącz ze sobą. Na patelni usmaż boczek. Podsmażony boczek dodaj do farszu. Następnie dodaj zeszkloną cebulkę, pieprz i sól. Połącz ze sobą składniki, aby powstała gładka konsystencja. Ciasto podziel na mniejsze części. Rozwałkuj wybrane części ciasta na grubość ok. 2mm i za pomocą szklanki wytnij koła. Na środku każdego wyciętego koła nałóż farsz i zalep w kształt pieroga. Tak przygotowane pierogi ugotuj na osolonej wodzie. Podawaj z wcześniej przygotowanym boczkiem :). Smacznego! :).