

# Pierogi Ruskie ( POLONIA )



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se pueden congelar crudos y la hora de cocerlos no hace falta descongelarlos.

## Descripción:

Los pierogi es uno de los platos mas representativos de la cocina polaca. Son muy parecidos a los raviolis, pero al contrario que éstos, los pierogi no suelen acompañarse de salsa ( los originales claro, cada cual en su cocina...). Su acompañamiento más frecuente es panceta frita, o cebolla frita y crema agria.

## Ingredientes para 4 personas :

- Masa:
- 560 gr. de harina de trigo
- 250 ml. de agua tibia
- 4 cucharadas de aceite
- 1 pizca de sal
- Relleno:
- 500 gr. de patatas cocidas y frías
- 500 gr. de queso Quark
- 1 cebolla 2 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta molida

## Preparación:

### Paso 1

Pasar las patatas por el pasapurés.

### Paso 2

Cortar la cebolla muy pequeña y freirla en las dos cucharadas de aceite hasta que esté muy dorada ( pero sin llegar a quemarse).

### Paso 3

En un bol añadir el puré de patatas, el queso y la cebolla junto con el aceite donde la freímos. Salpimentar al

*gusto y mezclar bien.*

#### **Paso 4**

*Para la masa, ponemos en un bol la harina, el aceite y la sal.*

#### **Paso 5**

*Añadir poco a poco el agua y trabajar la masa.*

#### **Paso 6**

*La masa debe quedar muy elástica y no pegarse a las manos ( a veces no se usa todo el agua o se tiene que añadir un poco más, depende mucho de la harina).*

#### **Paso 7**

*Formar una bola con la masa y dividirla en 2 ó 3 partes.*

#### **Paso 8**

*Espolvorear la mesa de trabajo con harina y estirar con un rodillo cada parte hasta dejarla muy fina.*

#### **Paso 9**

*Con un vaso o un cortapastas, cortar círculos y en cada círculo ponemos una cucharada de relleno.*

#### **Paso 10**

*Doblarlo y sellarlo bien con los dedos o un tenedor.*

#### **Paso 11**

*Tapar los pierogis con un trapo limpio para que no se sequen.*

#### **Paso 12**

*Poner agua a hervir en una olla con sal y un poco de aceite.*

#### **Paso 13**

*Cuando esté hirviendo el agua, añadir con cuidado los pierogi ( unos 7-10 cada vez, dependiendo del tamaño de la olla).*

#### **Paso 14**

*Removerlos con cuidado y cuando salgan a la superficie, dejarlos cocer 5 minutos.*

#### **Paso 15**

*Sacarlos a un colador y pasarlos por el agua fría del grifo.*