

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

PIEROGI (RAVIOLIS POLONAIS)

Ingrédients :

Pour la pâte :

500 g de farine ,
230 ml d'eau chaude,
1 oeuf
1 CAS d'huile
sel

Pour la farce :

700 g de pommes de terre,
250 g de fromage blanc,
2 oignons,
sel , poivre



Préparation :

mélanger les ingrédients pour préparer la pâte. former une boule de pâte.

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

préparer la farce en faisant cuire les pommes de terre (à l'eau, à la vapeur)
les réduire en purée (je les ai écrasées à la fourchette pour laisser quelques morceaux)

Faire revenir les oignons dans un peu d'huile et les ajouter à la purée.
Ajouter le fromage blanc. Saler, poivrer.

bien mélanger

étaler la pâte au rouleau (assez fine)
à l'aide d'un emporte pièce, d'un verre découper des ronds dans la pâte

poser le rond dans le creux de la main et le farcir avec une cuillerée de purée de pommes de terre au fromage blanc.

fermer le pierogi et souder les bords en appuyant avec les dents d'une fourchette

réaliser tous les pierogi de la même façon.

faire bouillir une casserole d'eau salée et y jeter les pierogi

lorsqu'ils remontent à la surface les laisser cuire encore 1 min ou 2 et les égoutter.

servir chaud avec des oignons frits et/ou de la crème aigre.

je les ai servis avec un reste de jus de blanquette de veau, hummmmmmmmm je vous préviens, c'est une tuerie ^^