fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Žlikrofi z farszem ziemniaczanym bez cukru - przepis

Przy pierożkach najwięcej uwagi wymaga zwykle zamknięcie nadzienia. Tutaj pomocny jest powtarzalny kształt małych kulek: łatwiej rozłożyć je na płacie ciasta i oddzielić porcje bez rozrywania brzegów. Przygotuj miejsce na wałkowanie i odkładanie uformowanych sztuk, zanim zaczniesz napełniać garnek.

Porcje: około 150 sztuk

Składniki

Ciasto

- do 300 g białej mąki pszennej
- 1–2 jajka
- olej według potrzeby
- woda lub mleko według potrzeby

Nadzienie

- 500 g ziemniaków
- do 50 g skwarków bez dodatku cukru
- do 50 g cebuli
- szczypiorek
- majeranek
- czarny pieprz
- sól

Gotowanie

- woda
- sól

Przygotowanie krok po kroku

Ciasto i nadzienie

1. Zagnieć mąkę, jajka, olej i wodę lub mleko na miękkie, nieklejące ciasto. Uformuj bochenek, przykryj na minimum 30 minut, potem cienko rozwałkuj.

2. Ugotuj ziemniaki i rozgnieć jeszcze ciepłe. Połącz ze skwarkami, podsmażoną cebulą, solą, szczypiorkiem, majerankiem i pieprzem.

Formowanie i gotowanie

1. Ulep kulki farszu wielkości orzecha laskowego. Rozłóż na cieście; oddzielaj porcje, tnąc wzdłuż i w poprzek. Zlep i lekko unieś brzegi w uszka, na wierzchu zrób wgłębienie.

2. Włóż pierożki do wrzącej, osolonej wody. Zamieszaj i przykryj. Wyjmij, gdy wypłyną, a woda znów zawrze.

3. Podawaj od razu, samodzielnie albo z sosem bakalca, innym gulaszem mięsnym lub gorgonzolą.

Źródło przepisu:
https://www.slovenia.info/it/dove/le-regioni-turistiche/lubiana-slovenia-centrale/drija/non-tutti-gli-zlikrofi-sono-gli-zlikrofi-di-idrija