



Poolse pierogi met aardappel en kwark

Zelfgemaakte Poolse deegkussentjes gevuld met aardappelpuree en kwark, gekookt en daarna kort gebakken in boter met ui. Het ultieme troostgerecht uit de Poolse keuken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
45'	20'	4	Klassiekers

Ingrediënten

300 g bloem
1 ei
120 ml lauw water
1 snuif zout
2 el zonnebloemolie
500 g bloemige aardappelen
200 g magere kwark
1 grote ui
50 g boter

Bereidingswijze

1. Meng de bloem met het ei, zout, olie en het lauwe water tot een soepel deeg. Kneed 8 minuten en laat 30 minuten rusten onder een vochtige doek.
2. Kook de aardappelen in 20 minuten gaar, giet af en stamp fijn. Laat wat afkoelen en meng met de kwark. Kruid stevig met peper en zout.
3. Snipper de ui en bak die zacht en goudbruin in de helft van de boter, ongeveer 8 minuten.
4. Rol het deeg dun uit (2 mm) en steek rondjes van 8 cm. Leg een lepel vulling in het midden, vouw dicht tot halve maantjes en druk de randen goed aan.
5. Kook de pierogi in gezouten water. Ze zijn klaar zodra ze bovendrijven, ongeveer 3 tot 4 minuten.
6. Bak de gekookte pierogi kort in de rest van de boter tot ze licht kleuren en serveer met de gebakken ui.