
100. Pierogi ruskie ze skwarkami / Russian pierogi with scratchings



Jak zrobić ruskie pierogi bez glutenu i nabiału?

W 100 odcinku Atelier Smaku zdradzamy przepis na nasze wegańskie i bezglutenowe, ruskie [pierogi](#) ze skwarkami. Angielskie tłumaczenie zapewnia nam [Translab](#).



In the 100th episode of the Atelier of Taste, we're revealing our vegan and gluten-free pierogi with scratchings recipe [Translab](#).

Czas przygotowania: 2 i 1/2 godziny / 2h 30 min

Ilość: około 60–80 pierogów / about 60-80 pierogi

Składniki - Farsz / Ingredients - Stuffing:

- 1 kg ugotowanych na parze sypkich ziemniaków / steamed floury potatoes
- 300 g naturalnego tofu / natural tofu
- 4 duże liście kapusty pekińskiej (tylko biała, zgrubiała, środkowa część liścia): około 20 dag – kapusta w połączeniu ze sproszkowaną asafetydą zastępuje nam około 2 cebule / large Chinese cabbage leafs (only the thick, white, middle part of the leafs): about 200 g – cabbage together with powdered asafoetida replaces about 2 onions
- 1 łyżeczka asafetydy / teaspoon asafoetida

-
- 60 ml oleju słonecznikowego / sunflower oil
 - Sok z 1 cytryny / Juice from 1 lemon
 - 3 łyżki pieprzu ziołowego / tablespoons herbal pepper
 - 2 łyżki suszonego majeranku / tablespoons dried marjoram
 - 2-3 łyżeczki soli / teaspoons salt
 - 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu / 1/2 teaspoon black pepper

Składniki - Ciasto /Ingredients - Dhough:

- 1 szklanka mąki ryżowej / glass rice flour
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej / glass potato flour
- 1 szklanka mąki gryczanej / glass buckwheat flour
- 1/2 łyżeczki soli / teaspoon of salt
- 1,5 szklanki wrzątku / glass boiling water
- 2 łyżki oleju słonecznikowego / tablespoons sunflower oil

Składniki - Skwarki / Ingredients - Scratchings:

- 1/2 kostki tofu wędzonego / block smoked tofu
- 1 łyżeczka sosu sojowego tamari / teaspoon tamari soy sauce
- 50 ml oleju słonecznikowego / ml sunflower oil

Sposób przygotowania Instructions:

Farsz:

Obrane ziemniaki gotujemy na parze i po ugotowaniu odstawiamy je do przestygnięcia. Tofu przepuszczamy przez maszynkę do mielenia lub praskę i zakrapiamy sokiem z cytryny. Po dokładnym zmieszaniu również odstawiamy na bok. Przystudzone ziemniaki przepuszczamy przez maszynkę lub praskę i odstawiamy. Kapustę pekińską kroimy w drobną kostkę, tak jak robi się to z cebulą. Wrzucamy ją na rozgrzany olej i smażymy przez kilka minut z dodatkiem 1 łyżeczki soli, aby szybciej się zeszkliła. Pod koniec smażenia posypujemy asafetdą, mieszamy i smażymy przez około 1–2 minuty. Dodajemy [pieprz ziołowy](#), pieprz czarny i suszony majeranek. Smażymy jeszcze przez pół minuty, aby wydobyć aromat przypraw. Jeżeli przyprawy wchłoną cały olej, możemy go dolać odrobinę więcej. Dorzucamy zakwaszone tofu i resztę soli, dokładnie mieszamy i smażymy jeszcze przez około 2 minuty. Zawartość patelni dorzucamy do ziemniaków i dokładnie mieszamy. Próbuujemy farsz, w razie potrzeby dodajemy trochę więcej soli lub pieprzu, ponieważ jego smak powinien być intensywny.

Ciasto:

Wszystkie mąki mieszamy razem z solą i oddzielamy do osobnej miski 1,5 szklanki tej mieszanki. Zalewamy wrzącą wodą szybko mieszając aby uzyskać gęste, klejące ciasto. Odstawiamy je na 10 minut aby lekko przestygło. Następnie dodajemy resztę mieszanki mąki i zagniatamy ciasto jak na makaron, dodając pod koniec 2 łyżki oleju. Jeżeli ciasto będzie zbyt twarde, możemy dodać odrobinę wody i wyrabiamy je tak długo, aż będzie sprężyste i gładkie. Gotowe ciasto trzymamy w misce, pod ściereczką, podczas robienia [pierogów](#), żeby nie wysychało. Bierzymy silikonową stolnicę i najlepiej silikonowy wałek, dzięki czemu nie będziemy musieli podsypywać ciasta mąką podczas rozwałkowania. Odbieramy ciasto małymi porcjami i rozwałkowujemy na placek

grubości 0,2 cm, wycinamy w nim krążki, na środek każdego nakładamy po łyżeczce farszu. Następnie, zanurzonym w zimnej wodzie palcem, smarujemy brzeg ciasta i bardzo ostrożnie składamy, zamykając w nim nadzienie. Pamiętajmy, aby podczas sklejania ciasta nie dociągać jego brzegów, gdyż na złączeniu potrafi ono pękać. Przyciskając ciasto pomiędzy palcami sklejemy brzeg. [Pierogi](#) gotujemy w lekko osolonej wodzie, aż wypłyną i jeszcze około 2 minuty po wypłynięciu. Jeżeli ciasto będzie nam wysuszać się i sztywnieć w trakcie robienia pierogów, możemy przez chwilę kulę z ciasta potrzymać nad wodą z gotującymi się pierogami aby ciasto nabrało wilgoci, co wpłynie na jego sprężystość. Gotowe smarujemy olejem, żeby się nie posklejały. Podajemy polane skwarkami z wędzonego tofu. Przestygnięte pierogi można podsmażać na patelni, dzięki czemu będą miały przepysznie chrupiące ciasto.

Skwarki:

Tofu kroimy w bardzo drobną kosteczkę, wkładamy do miski, zalewamy sosem sojowym. Rozgrzewamy na patelni olej i smażymy tofu, aż się przyrumieni. Smacznego i na zdrowie!

Steam the peeled potatoes and once they're cooked, let them cool. Grind or press the tofu and drizzle it with lemon juice. Mix it thoroughly and put it aside.

Press or grind the cooled potatoes and put them aside. Dice the Chinese cabbage finely, as you do with onion. Put it on hot oil and fry for several minutes with 1 teaspoon of salt so that it becomes transparent faster. Near the end of the frying, sprinkle it with asafoetida, mix it and fry for 1-2 minutes. Add herbal pepper, black pepper and dried marjoram. Fry for another 30 seconds so that the aroma of the seasonings intensifies.

If the seasonings absorb all the oil, you can add a little more. Add the soured tofu and the rest of the salt. Mix it thoroughly and fry for about 2 minutes. Add the contents of the pan to the potatoes and mix it thoroughly. Taste the stuffing. If it is necessary, add a little more salt or pepper as its flavour should be intense.

Dough:

Mix all the flours with salt and put 3/4 glass aside. Put it in a mixer. Pour water over it and stir or mix it thoroughly to get a very thick, sticky dough. Put it aside for 5-10 minutes so that it cools a little.

Add the rest of the flour and knead a noodle-like dough. Add two tablespoons of oil near the end. If the dough is too stiff, you can add a little water. Keep kneading it until it is elastic and smooth. When the dough is ready, keep it in a bowl, under a tea towel, so that it doesn't dry while you're making the pierogi. Take a silicone pastry mat and preferably a silicone rolling pin thanks to which you won't have to sprinkle flour under the dough during the rolling.

Take small portions of the dough and roll them out into 0.2 cm thick patches. Cut circles out of it and put a teaspoon of the stuffing on each of them.

Then, wet the outside of each circle with a finger dipped in water and stick it together very carefully, to close the stuffing in it. Don't forget that during the sticking you mustn't tighten the dough, as it can crack on the splice. Press the dough together with your fingers to stick the rims.

Boil the pierogi in slightly salted water until they surface and for about a minute after that. When they're ready, grease them with oil, so that they don't stick together. Serve them with smoked tofu scratchings. Once the pierogi are cooled, you can fry them in a frying pan which will make the dough wonderfully crispy.

Scratchings:

Dice the tofu really finely. Put it into the bowl and pour soy sauce over it. Heat oil up in a frying pan and fry the tofu until it browns. Enjoy it! It's good for you!

When you have no time to cook, visit our shop for pierogi: <https://ateliersmaku.pl/sklep/>