



## Pierogi

<p><b><u>Ingredientes:</u></b></p> <p><b>Masa</b> 1 yema de huevo batida 1/4 taza de agua Pizca de sal 3/4 taza de harina integral</p> <p><b>Relleno</b> 5 cucharadas de requesón (requesón) escurrido 1 clara de huevo batida ligeramente 1 1/2 cucharadita de azúcar granulada 1 pizca de sal</p> <p><b>Salsa de repollo</b> 1 taza de repollo rallado 1 diente de ajo picado 2 cucharadas de cebolla picada 1 taza de caldo o 1 cucharadita de caldo y 1 taza de agua 1 1/2 cucharaditas de azúcar 1 cucharada de vinagre de cidra de manzana Pizca de sal</p>	<p><b><u>Utensilios necesarios:</u></b></p> <p>1 juego de tazas de medir secos 1 taza de medir líquidos 1 juego de cucharas de medir 1 batidora de mano 1 cortador redondo 1 tenedor 1 rodillo de cocina 1 olla grande 1 olla chica Toallas de papel</p>
---	--

### **Pasos:**

#### **Salsa de repollo**

1. Derritan la mantequilla en una olla chica. Rallen el repollo y piquen la cebolla y el ajo. Agreguen la cebolla y el ajo y cocinen sobre fuego medio hasta que quede fragante, de 1 a 2 minutos.



2. Agreguen repollo y cocinen por dos minutos revolviendo constantemente. Agreguen el caldo, la sal, el azúcar, y el vinagre de cidra de manzana y hiérvanlos. Reduzcan el líquido a la mitad, alrededor de 5 minutos.

### **Pierogi**

Hiervan agua caliente con sal. Mientras el agua se calienta, preparen los pierogis.

3. En un tazón mediano, combinen la yema de huevo, el agua, y la sal. Agreguen la harina para hacer una mezcla espesa.
4. Pongan harina en una superficie y amasen hasta que esté suave. Dividan la masa por la mitad. Usen el rodillo de mesa, extendiendo una mitad de la masa bien delgada, al menos 1/8 de pulgada de grueso. Usen el cortador redondo para cortar la masa en círculos. Repítanlo con el resto de la masa.
5. Para el relleno, mezclen el requesón, la clara de huevo, el azúcar, y la sal.
6. Para hacer los pierogis, pongan 1 cucharadita del relleno de queso en la mitad de cada círculo. Doblen la masa sobre el relleno para formar un medio círculo y sellen las orillas con un tenedor. Póngalos a un lado. Repítanlo con el resto de la masa y el relleno.
7. Cuando el agua hierva, agreguen los pierogis, cocínenlos de 8 a 10 minutos. Escúrranlos en toallas de papel. Transfíranlos a un plato y manténgalos tibios. Sírvanlos con las cebollas cocidas encima.