

Pierogi po żydowsku - Kreplach

Kreplach (קרעפלעך) to w języku jidysz pierogi. Symbolika potrawy związana jest ze świętem **Jom Kipur**. W kuchni żydowskiej nie wolno dodawać żadnej wieprzowiny (w tym smalcu).



Składniki:

Ciasto:

- 120g mąki pszennej
- 1 jajko
- ½ łyżeczki soli
- 2 łyżki wody
- olej do smażenia

Farsz:

- 150 g ugotowanej wołowiny lub kurczaka
- 1 mała cebula
- 1 łyżka gęsiego smalcu
- 1 łyżeczka soli
- ½ świeżo zmielonego pieprzu

Przygotowanie:

1. Jajko ubijamy i mieszamy z mąką i wodą. Gnieciemy ciasto i odkładamy na bok.
2. Mielemy mięso.
3. Cebulę drobno siekamy i podsmażamy na smalcu. Dodajemy do niej mięso i smażymy mieszając przez ok. 5 min. Doprawiamy solą i pieprzem. Odstawiamy do przestygnięcia.
4. Ciasto wałkujemy na cienkie płaty na posypanej mąką stolnicy. Kroimy je na 7-8 cm kwadraty.
5. Na środku każdego kwadratu układamy farsz, a następnie wzdłuż przekątnej składamy na pół i zlepiamy po bokach. Powinniśmy otrzymać trójkątne pierogi.
6. Pierogi smażymy w rozgrzanym głębokim oleju aż będą miały złoty kolor.