

Jak mrozić pierogi?



Opis wskazówki

Mrożenie to prosty sposób na zachowanie smaku i świeżości domowych pierogów.

Dzięki niemu można ekspresowo przygotować obiad lub skrócić czas przygotowań świątecznych. Przygotowane wcześniej i zamrożone pierogi lub uszka pozwolą złapać trochę oddechu podczas świątecznej gorączki. Jak mrozić pierogi, by smakowały tak samo jak po ulepieniu?

Gotowane czy nie?

Każda gospodyni ma swój sprawdzony przepis na ciasto. Jeśli Ty swojego jeszcze masz wypróbuj nasz przepis.

Sprawdź przepis Tomasza Lacha na idealne ciasto na pierogi.

O ile większość osób nie ma problemu z zagniataniem ciasta, to wątpliwości pojawiają się najczęściej w kwestii wcześniejszego gotowania pierogów. Jak najbardziej można mrozić surowe pierogi. Należy ułożyć je na desce lub tacce posypanej mąką. Pierogi nie powinny się stykać, inaczej mogą się skleić. Po kilku godzinach można przesytać pierogi do woreczka na mrożonki. Surowe pierogi należy mrozić od razu po przygotowaniu. Nie powinny leżeć zbyt długo na stolnicy.

Drugim sposobem jest blanszowanie pierogów i mrożenie ich po osuszeniu z wody. Przy tym sposobie należy uważać i zwracać uwagę na grubość ciasta pierogowego. Po ugotowaniu zamrożonych pierogów może okazać się, że ciasto jest zbyt miękkie lub wręcz rozgotowane, a farsz ciągle jest zamrożony. Dotyczy to szczególnie pierogów o cienkim cieście i tych, które zbyt długo były we wrzątku przed mrożeniem. Mrożenie blanszowanych lub podgotowanych pierogów to dobry pomysł, gdy zamierzamy podgrzewać je na patelni.

Jak zapobiegać sklejanemu się pierogów?

Surowe pierogi oprósz mąką i ułóż na desce lub tacce. Uważaj, by krawędzie pierogów się nie dotykały i ostrożnie włóż je do szuflady zamrażalnika. Po godzinie możesz przełożyć pierogi do woreczka na mrożonki.

Jeśli gotujesz pierogi przed mrożeniem, do wody dodaj olej roślinny lub oliwę. Możesz też dopiero po ugotowaniu i ułożeniu pierogów na desce posmarować je pędzelkiem zamoczonym w oleju. Nie tylko zapobiegnie to sklejanemu się pierogów, ale i wysuszeniu ciasta podczas studzenia.