

Leniwe pierogi

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Znakomity przepis na znane wszystkim pierogi leniwe.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1/2 kg białego sera -
- 10-15 dag ziemniaków -
- 2 jajka -
- 2 łyżki oliwy -
- 5-6 dag mąki ziemniaczanej -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki obrać, ugotować i przestudzone zmielić w maszynce razem z serem. Dodać jajka, oliwę, mąkę i wyrobić ciasto. Uformować z ciasta wałek o średnicy 3 cm, spłaszczyć, tępą stroną noża zrobić kratkę i kroić w skośne kawałki o szerokości 2-3 cm. Wrzucać na wrzącą osoloną wodę i gotować. Podawać polane topionym masłem zmieszanym z bułką tartą lub bitą śmietaną.

