

Leniwe pierogi

Przepis dodany przez użytkownika mniami

z cukrem pudrem albo z bułką tartą

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- biały ser - 50 dag
- jajka - 3 szt.
- mąka - 6 łyżka(i)
- sól -
- do posypania cukier puder lub do kraszenia błka tarta z masłem -

Etapy przyrządzania:

1. Ser zemleć w maszynce wymieszać z jajami i dodać tyle mąki aby ciasto dało się łatwo formować. Dodać szczyptę soli. Wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, utoczyć wałek i pokroić na kawałki 2-3 cm. Wrzucać do wrzącej i osolonej wody, gotować około 3 minuty od wypłynięcia.

