

pyszne pierożki

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

ciasto> mąka , jajka, woda, i odrobina oleju.
nadzienie> ziemniaki, biały ser, cebulka, margaryna sól i pieprz, jarzynkę.

Wszystkie składniki na ciasto mieszać razem. uformować kule a następnie rozwałkować i wyciąć szklanką krążki.

Wykonanie nadzienia: ziemniaki ugotować. cebulkę podsmażyć. Następnie do ostudzonych ziemniaków dodać cebulkę i biały ser po czym dobrze wymieszać i dodać sól pieprz i jarzynkę. I tak gotowy farsz nakładać na ciasto i uformować pierogi po czym ugotować i okrasić rozpuszczonym masełkiem. pychotka polecam.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 kg
- jajka - 4 szt.
- woda - 500 ml
- olej - odrobinka łyżka(i)
- ser biały - kostka kostka(i)
- ziemniaki - 6 szt.
- cebula - 5 szt.
- przyprawy - szczypty szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** z mąki jaj wody i oleju formujemy ciasto po czym wałkujemy i wycinamy krążki. Z pozostałych składników czyli ugotowanych ziemniaków podsmażonej cebulki i sera. robimy nadzienie. dobrze mieszając je ze sobą. Następnie przyprawiamy solą i jarzynką i trochę więcej pieprzu. tak gotowy farsz dodajemy do pierogów. po ugotowaniu okraszamy masełkiem. życzę smacznego.