

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 zmieszać razem.uformować kule a następnie rozwałkować i wyciąć szklanka 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 okraszyć rozpuszczonym masłem.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 przyrządzania:

- 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 masłem.życzę smacznego.