

Kukurydziane pierogi z fetą i szpinakiem



EM4FIT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Pierogi kukurydziane ze szpinakiem i fetą

szpinak świeży	450 g
ser feta	1 opakowanie
mąka kukurydziana	300 g
wiejskie jaja	2 szt.
czosnek ząbki	4 szt.
woda	250 ml
mąka ziemniaczana	80 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotujemy farsz: podsmażamy na oleju czosnek, dodajemy szpinak i doprawiamy solą i pieprzem. Zostawiamy do ostygnięcia.

W misce mieszamy mąki, dolewamy wody. Dodajemy jajka i zagniatamy ciasto. Szpinak łączymy z serem. Wałkujemy ciasto i wycinamy krążkiem, nakładamy farsz. Pierogi możemy ugotować w osolonej wodzie bądź upiec w piekarniku w 200st przez 15-20min w zależności od grubości ciasta. Pamiętajmy by pierogi posmarować rozbełtanym jajkiem.
Smacznego!