

leniwe pierogi z ciasta ziemniaczanego



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka	½ kg
jajko	1 szt.
Trwóg	¼ kg
sól	
masło	4 dag
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki oczyścić, obrać, zemleć, ostudzić.. wymieszać z mąką i serem i zagnieść ciasto z jajkiem, dodać soli. Na stolnicy posypanej mąką wyrobić z ciasta wałek, spłaszczyć go, pokroić na równe skośne pierożki. Pierogi ugotować.