

Nadzienie do pierogów ruskich



~~X~~



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaków	80 dkg dkg
cebuli	5 dkg dkg
twaróg	20 dkg dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nadzienie do pierogów ruskich: 80 dkg ziemniaków, 20 dkg sera (twarogu), 5 dkg cebuli, 3 dkg tłuszczu, sól, pieprz

Ugotowane w mundurkach ziemniaki obrać, przepuścić przez maszynkę razem z serem, dodać cebulę pokrajana w kostkę i usmażoną na złoty kolor, utrzeć wszystko na złotą masę, dodać sól, pieprz.