

## pierogi drożdżowe z serem

### LIPKA02



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ciasto drożdżowe:</b>	1 sztuka
<b>twaróg</b>	400 g
<b>ziemniaki</b>	200 g
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>jaja</b>	2 sztuki
<b>cukier</b>	250 g
<b>śmietana</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sporządzić ciasto drożdżowe, dodając żółtko oraz całe jajo. Postawić do wyrośnięcia. Twaróg zemiać w maszynce razem z ugotowanymi ziemniakami. Dodać przyprawę, jaja i pozostałe składniki. Ciasto podzielić na kawałki, nadziewać je masą, nadając im kształt podłużny; smarować jajem i upiec w piekarniku. Podawać z kwaśną śmietaną.