

## Pierogi ze szpinakiem w szybkim sosie serowym



**ALEKSANDRA/OLCIA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

mąka pszenna	3 szklanki
woda ciepła	1 szklanka
sól	1/4 łyżeczki

#### farsz

szpinak mrożony	1 opakowanie
czosnek	2 ząbki
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
jajko	1 sztuka
masło	2 łyżeczki

#### sos

kostka rosółowa	1 warzywna
serek topiony	10 dkg
mąka pszenna	2 łyżki
śmietana 18 proc	200 ml
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
ser żółty starty	10 dkg

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## ciasto

składniki wymieszać i zagnieść elastyczne ciasto.  
Cienko rozwałkować i wykrawać kwadraty.

## farsz

Szpinak rozmrozić.  
Podsmażyć na maśle z dodatkiem czosnku, soli i pieprzu.  
Wystudzić i wymieszać z surowym jajkiem.

## sos

zagotować 0,5 litra wody z kostką rosółową.  
Dodać serek topiony oraz starty ser żółty i rozpuścić.  
Śmietanę wymieszać z mąką i odrobiną wody, zagęścić sos.  
Doprawić pieprzem i gałką muszkatołową

na każdy kwadrat ciasta kłaść łyżkę farszu i zlepiać (ja to robię "maszynką" do pierogów-trójkątnych) , ugotować w osolonej wodzie i wystudzić.  
Ułożyć w naczyniu żaroodpornym i zalać sosem.  
Zapiekać bez pokrywki 30 minut w 180 stopniach