

Zasmażane pierogi



TOMEK9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	2
pieczarki	30 dag
ogórek konserwowy	pół słoika
pomidory krojone z puszki	1
sól do smaku	
margaryna do smażenia	
pierogi	1 z kapustą i grzybami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierogi ugotuj z odrobiną soli i oleju. Cebule pokrój w kostkę, podsmaż na złoto. Dodaj pokrojone pieczarki i ogórki konserwowe, również zrumień. Teraz dodaj pierogi i wszystko smaź, aż pierogi się zrumienią. Na samym końcu dodaj pomidory z puszki, dopraw przyprawami i smaź wszystko kilka minut. Danie smaczne - raczej szybkie - wypróbowane kilka razy na znajomych:)