

Żółte pierogi ze szpinakiem i fetą



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
woda	1/2 szklanki
sól	
szpinak mrożony	2 opakowania
ser feta	200 g
szczypiorek	
czosnek	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. ugniatamy ciasto z mąki, wody i soli,
2. czosnek i szczypior kroimy drobno,
3. podsmażamy na patelni, dodajemy szpinak,
4. przyprawiamy pieprzem, papryką i gałką,
5. odstawiamy do ostygnięcia,
6. następnie dodajemy pokruszoną fetę i widelcem mieszamy do uzyskania jednolitej masy,
7. ciasto nadziewamy masą, gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem kurkumy