

## Pierogi litewskie



**PAWEL007**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	40 dkg
<b>sok z cebuli</b>	3-4 łyżki
<b>jaja</b>	2
<b>żółtko jajek</b>	2
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na stolnicy przesiać mąkę, zrobić wgłębienie, wbić jajka i żółtka, wlać sok z cebuli i dokładnie zagnieść ciasto (nie dodawać wody). Przykryć je ściereczką, zostawić, aby odpoczęło.