

Pierogi ruskie z ziołami i śmietaną



JULCISKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana 18% jedna 400ml

zioła prowansalkie Prymat 1 łyżka

pierogi

1 opakowanie (ruskie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kupujemy gotowe pierogi ruskie, takie tylko do podgrzania.

Pierogi układamy na patelni z tłuszczem i podsmażamy z obu stron na złoto. Gotowe pierogi układamy na talerz, polewamy śmietaną i posypujemy delikatnie ziołami.