

leniwe pierogi



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

biały ser	60 dag
jajko	2
mąka	10 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	
masło	
cukier waniliowy	
szczypta cynamonu	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser przecisnąć przez prasę wymieszać z żółtkami dodać mąkę i pianę z białek. Na stolnicy formować wałek i kroić skośne kluski. Gotować w lekko osolonej wodzie. Podawać polane masłem ze zrumienioną na patelni bułką, cukrem i cynamonem.