

## Pierogi francuskie



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| <b>ciasto francuskie</b>  | 2 opakowanie  |
| <b>Szczypiorek cienki</b> | 1 pęczek      |
| <b>sól</b>                | do smaku      |
| <b>cukier</b>             | do smaku      |
| <b>śmietana</b>           | 500 ml        |
| <b>rzodkiewka</b>         | 6-8 sztuk     |
| <b>jajko</b>              | 2 sztuki      |
| <b>ser biały</b>          | 2 (twarogowy) |
| <b>papryka czerwona</b>   | 2-3 sztuki    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie rozkładamy a następnie za pomocą szklanki wycinamy kółka. Ser rozgniatamy widelcem dodajemy śmietanę i przyprawy i mieszamy. Szczypiorek, rzodkiewkę i paprykę myjemy i siekamy. Dodajemy do twarogu i ponownie mieszamy by składniki się połączyły. Nadziewamy naszym farszem pierogi i zlepiamy. Jajko roztrzepujemy a następnie smarujemy pierożki i pieczemy w temp. 200°C ok 20 min. aż ciasto się zarumieni. Podajemy z posiekaną papryką i szczypiorkiem. Smacznego !!