

Pierogi z farszem szpinakowy



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	2 szkl
woda letnia	200 ml
jajko	1 szt
masło	1 łyżka
sól	szczypta

Farsz:

szpinak mrożony	0,5 kg
czosnek	3-4 ząbki
śmietana	50 ml
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
śmietana	do polania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Szpinak dusimy na patelni do odparowania wody. Dodać przeciśnięty przez praszkę czosnek, śmietanę i doprawić do smaku.

- KROK 2 Na stolnicę wysypać mąkę zrobić dołek dodać sól, jajko i zagnieść składniki.
Następnie cały czas zagniatając powoli wlewać wodę i zagniatą do uzyskania
gładkiego ciasta. Ciasto rozwałkować na stolnicy podsypanej mąką na grubość około
0, 3-4 mm. Szklanką wykrawać krążki nałożyć łyżeczkę farszu i dokładnie zlepić.
- KROK 3 Pierogi wrzucić na lekko osolony wrzątek i na wolnym ogniu gotować około 8 min od
wypłynięcia.
- KROK 4 Przed podaniem polać śmietaną.