Leniwe pierogi



MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki	40 dkg
biały ser	60 dkg
jaja	1-2 sztuki
mąka	20 dkg
mąka ziemniaczna	1 łyżka
sól	do smaku
masło	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w lekko osolonej wodzie, ostudzić i razem z białym serem przepuścić przez maszynkę. Oba rodzaje mąki razem przesiać, wysypać na stolnicę. Dodać masę serowo-ziemniaczaną, zagnieść ciasto , zrobić wgłębienie i wbić jajka, zarobić ciasto nożem i szybko wyrobić. Podzielić ciasto na części i formować wałki. Tępą stroną noża maczaną w mące odcisnąć kratkę. Kroić kluski w kształcie prostokątów lub rombów. Obtoczyć w mące. Kłaść partiami na wrzącą wodę. Kiedy kluski wypłyną, zmniejszyć ogień i gotować ok. 10 minut. Wyjmować cedzakową łyżką. Posypać zrumienioną bułką tartą i polać stopionym masłem.