

Pierogi ruskie babci Zosi



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
pół szklanki wody	
jajko	1 szt
bryndza	1 kostka
ziemniaki ugotowane	6 sztuk
sól	do smaku
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
cebula	1
twaróg	1 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę i jako zmieszać z pół szklanki letniej wody i zarobić ciasto. Rozwałkować wykrawać szklanką krążki. Ziemniaki ugotowane, ser i bryndze zmielić razem. Zmieszać dodać szczyptę soli i pieprzu oraz łyżeczkę papryki słodkiej mielonej prymat jeszcze raz wymieszać. krążki nadziewać farszem i zlepić. gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia. podawać ze skwarkami i cebulka.