

Biedny pieróg mazowiecki



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza gryczana	1 szklanka
mleko	1 szklanka
stopiona margaryna lub masło	1 łyżka
jajko	1 sztuka
posiekana zielenina	1 garść
sól i pieprz	do smaku
ziemniaki	
twaróg	2 (przetarty przez sito i odcisnąć)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę umyć, przełożyć do miski i zalać wrzącym mlekiem, odstawić na 30 minut. Następnie do kaszy dodać przetarte ziemniaki i twaróg, dobrze wymieszać lub zmiksować. Dodać stopione masło, jajko, zieleninę i doprawić do smaku, a następnie dobrze wyrobić na gęste, dość elastyczne ciasto. Uformować wałek, zawinąć go w lekko natłuszczony płatek folii aluminiowej, ułożyć w keksowej foremce lub brytfannie i wstawić do nagrzanego piekarnika (200 stopni) na 30-40 minut. Gotowy pieróg odwinąć z folii i pokroić na kawałki. podawać ze śmietaną lub gęstym jogurtem naturalnym.