

pierogi z serem i kasza gryczana



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: mąka	350 g
jajko	1 szt
szczypta soli	
twaróg	350 g
jajko	1 szt
cebula	1 szt
masło	2 łyżki
sól, pieprz	
woda letnia	125 ml
Farsz:	250 g
kasza gryczana	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść ciasto. Ugotować kaszę gryczaną, zmielić ją z twarogiem. Cebulę posiekać i zrumienić na masle, dodać kaszę z twarogiem doprawić solą i pieprzem dodać jajko i wymieszać. Ciasto rozwałkować i wycinać krążki nakładać farsz zlepić. Do wrzącej wody wrzucić pierogi i ugotować. Wyjąć osuszyć i polać stopioną słoninką lub gęstą śmietaną.