Leniwe pierogi z cynamonem

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	1 szt
mąka pszenna	2 łyzki
mąka ziemniaczna	1 łyżka
sól	
masło	do smaku
cynamon	do smaku
cukier	do smaku
ser biały	25 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wsypać mąkę (pszenną i ziemniaczaną) na stolnicę, dodać przegnieciony przez praskę ser, jajko. Szybko ciasto zawalać, rozwałkować na grubość 1,5 cm, pokroić w kostkę.
Gotujemy w osolonej wodzie przez 3 minuty od momentu wypłynięcia pierogów na powierzchnię.
Podawać z roztopionym masłem, posypać cynamonem i cukrem.