

Pieczarkowe trójkąty Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
margaryna	500 g
pieczarki	1 kg
cebula biała	2 sztuki
sól	do smaku
olej do smażenia	4 łyżki
mąka pszenna	do podsypywania
jajko	1-2 do smarowania
ser biały	500 (twarogowy)
ser gouda	300 g
ser gouda	do posypywania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser zmielić, dodać margarynę, mąkę, zagnieść ciasto i włożyć na noc do lodówki. Pieczarki pokroić, cebule posiekać i razem smażyć na oleju, aż sok odparuje. Ser zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Do przestudzonych pieczarek dodać ser, sól, pieprz i wymieszać. Jajko roztrzepać. Ser do posypywania zetrzeć na tarce z małymi oczkami. Ciasto rozwałkować, kroić na kwadraty, nakładać po łyżeczce farszu, składać na skos, zlepić brzegi, posmarować jajkiem i posypać serem. Piec w temperaturze 180 stopni przez około 30 minut. Smacznego!