Pierogi z żółtym serem



HENRYKA2

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szkl
jajko	1 szt
sól	
ziemniaki	1 kg
twaróg	30 dag
żółty ser	30 dag
cebula	2 szt
sól, pieprz mielony	
olej	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w mundurkach, ostudzić, obrać. Zemleć w maszynce razem z serami. Dodać przesmażoną na oleju, pokrojoną w drobną kostkę cebulkę. Doprawić pieprzem i solą. Wymieszać. Z podanych składników zagnieść elastyczne ciasto na pierogi. Wałkować placki, z których wykrawać kółeczka na które nakładać farsz i lepić pierogi. SMACZNEGO!