

pierogi leniwe



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	2
mąka	1 szklanka
masło	
twaróg	60 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ser zmielić w maszynce, wymieszać z żółtkami, dodać mąkę i ubite na sztywną pianę białka. na posypanej mąką stolnicy uformować wałek, pokroić w kilkucentymetrowe kawałki. gotować w dużej ilości lekko osolonej wody. kiedy wypłyną, wyjmować łyżką cedzakową. zrumienić bułkę tartą na suchej patelni, dodać masło, rozpuścić je połączyć leniwe pierogi.