

pierogi podane inaczej



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej	do smażenia
śmietana	4 łyżki
majonez	4 łyżki
czosnek	3 ząbki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dowolne pierogi, które robimy - wiadomo, że najlepiej smakują na świeżo. Jednak na drugi dzień najczęściej odsmażamy pierogi. Ja proponuję je usmażyć na głębokim tłuszczu lub frytkownicy, podane z dipem czosnkowym (majonez mieszamy ze śmietaną, wyciskamy czosnek i dodajemy zioła. Mieszamy.). są przepyszne. Polecam.