

Pierogi leniwe



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser biały	45 dkg
masło	2 dkg
jaja	4
mąka	2 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser rozetrzeć z łyżką masła i 4 żółtkami, wsypać trochę soli, łyżkę mąki pszennej. Białka ubić na pianę, a następnie dodać do pozostałej masy i razem wymieszać. Następnie pokroić formując pierożki. Gotujemy w wrzącej wodzie , a następnie smażyemy na masełku