

Pierozki ze szpinakiem i jajkiem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka tortowa	20 dag
jajko	1 szt
sól	do smaku
szpinak świeży lub mrożony	30 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3 łyżki
żółty starty ser	2-3 łyżki
czosnek	1 ząbek
pieprz	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
masło	1 łyżka
białko	1 szt
jajko ugotowane na twardo	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jajka soli i pół szklanki wody zagnieść wolne ciasto, rozwałkować, wyciąć krążki. Na każdy krążek kłaść łyżkę farszu. Zlepić pierożki. Gotować w osolonej wodzie.

Przepis na farsz:

Szpinak opłukać, usunąć łodyżki, posiekać, przysmażyć na maśle i poddusić ze rozdrobnionym czosnkiem. Dodać bułkę tartą, posiekane jajko na twardo, wszystko przyprawić do smaku i jeszcze chwilę poddusić. Farsz przestudzić i wymieszać z żółtym serem i białkiem.