

Pierogi białostockie



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
żółtko jajek	1 szt
olej	1 łyżka
biały ser	250 g
ślonina wędzona	100 g
śmietana 18 proc	0,5 szkl
cebula biała	1 szt
kasza gryczana	1,5 ugotowana
Papryka słodka mielona Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Wyrób z mąki, żółtka, oleju, szczypty soli i ciepłej wody elastyczne ciasto. Następnie nakryj, by nie obeschło.
2. Cebulę obierz, posiekaj i przesmaż na pokrojonej w kostkę słoninie.
3. Kaszę, ser i cebulę ze słoniną zmiel w maszynce. Dopraw solą i pieprzem.
4. Rozwałkuj dość cienko ciasto i małą szklanką wykrawaj krążki. Nakładaj na nie po łyżce nadzienia i zlepiaj brzegi, formując pierogi.
5. Wrzuć je do osolonego wrzątku i gotuj 6-8 minut od wypłynięcia.
6. Po odcedzeniu polej pierożki śmietaną, dopraw solą i papryką.