

Pierozki z mięsem i sosem szpinakowym



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szczypta soli + sól do osolenia wody do gotowania pierogów

¾ szklanki farszu mięsnego (zmielone gotowane mięso, podsmażona cebulka - doprawione do smaku)

Czosnek suszony Prymat

feta	5 dag
serek topiony	1 kostka
śmietana kremówka	1/2 szklanki
mąka	1,5 szklanki
olej	2 łyżki
mrożony szpinak	10 dag
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nastawić garnek z osoloną wodą na gazie by się zagotowała .Wsypać mąkę do miski , osolić .Wlać wrzącą wodę i wymieszać łyżką .Gdy już cała woda wsiąknie w mąkę wyrabiać ciasto rękami (uwaga – początkowo jest gorące),ciasto powinno zrobić się gładkie i sprężyste .Ciasto wałkować , kroić na kwadraty , kłaść na każdy łyżeczkę farszu .Zlepić pierogi (trójkąty , kółeczka , normalne, uszka).Układać na wysypanej mąką tacce. Przykryć ściereczką .

W rondelku rozpuścić masło , wrzucić szpinak , sery, wlać śmietankę .Dusić aż sery się rozpuszczą . Doprawić pieprzem , kostką czosnkową .

Pierozki gotować wrzucając na osolony wrzątek (z dodatkiem oleju) 2 minuty od wypłynięcia. Podawać polane sosem (lub ułożone dekoracyjnie z sosem w osobnym naczyniu .