

Kartofliki



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
cebula biała	2 szt
olej	1 łyżka
jajko ugotowane na twardo	3 szt
ugotowane ziemniaki	0,5 kg
jajko	1 szt
koperek, szczypiorek	
sól, pieprz	
woda	3/4 (przegotowana, posolona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki i wody wrób ciasto.

Zrób farsz: cebulkę posiekaj i podsmaż na oleju. Jajka na twardo posiekaj. Gotowane ziemniaki ugnieć i połącz z zieleniną jajkami, cebulą i surowym jajkiem. Całość dokładnie wymieszaj i dopraw solą do smaku. Rozwałkuj ciasto, wykrój kółka i nałóż farsz. Sklejaj jak pierogi i gotuj w osolonej wodzie.