Pierogi z kminkiem

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
masło	1 łyżka
woda	0,5 szklanki
ziemniaki ugotowane	40 dag
cebula	1 szt
kminek	2 łyżek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	2 łyżki
twaróg	10 dag
żółtko jajek	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę posiekać i zrumienić na tłuszczu. Ser i ziemniaki zemleć w maszynce. Wymieszać z cebulą i kminkiem, przyprawić do smaku solą i pieprzem.
Do przesianej mąki dodać masło, żółtko i sól. Wszystko posiekać nożem dolewając pół szklanki gorącej wody. Po połączeniu się składników wszystko zagnieść ręką i dokładnie wyrobić. Ciasto rozwałkować na cienko i szklanką wycinać kółka, nakładać farsz i zlepiać brzegi. Pierogi można podawać zaraz po ugotowaniu lub przysmażone na patelni.