

Pierogi leniwe na serku homogenizowanym



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serek homogenizowany	50 dkg
mąka	6-8 łyżek
jajko	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serki wymieszać z jajkami i wsypać mąkę, posolic. W garnku zagotować osoloną wodę. Kluski nabierać łyżką i wkładać do wody. Kiedy się zagotują zamieszać i gotować jeszcze 2-3 minuty, odcedzić. Podawać ze stopionym masłem i cukrem.