

Leniwe pierogi z cebulka



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka tortowa	3 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
jajko	1 szt
cebula	1 szt
masło	2 łyżki
sól	do smaku
twaróg	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pół cebuli bardzo drobno pokroić. Z mąki, jajka, sera twarogowego, posiekanej cebulki szybko zagnieść ciasto. Rozwałkować na grubość 1 cm. Kroić kwadraty. Gotować na wrzącej, osolonej wodzie, ok 3-4 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Drugą połowę cebuli zrumienić na maśle. Ugotowane pierożki okraszyć masłem z cebulą.