

Leniwe pierogi



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
mąka	1 szklanka
sól	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
masło	1 łyżka
ser biały	1/2 (tłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmilić ser, oddzielić białka od żółtek, dodać żółtka do sera, odrobinę posolić, wymieszać, dodać mąkę i jeszcze raz wymieszać. Ubić pianę z białek i dodać do masy serowej, delikatnie wymieszać. Położyć ciasto na posypaną mąką stolnicę, uformować wałek o grubości ok. 2 cm, spłaszczyć, zrobić kratkę tępą stroną noża, pokroić na ukos i wrzucić na gotującą się osoloną wodę. Gotować kilka chwil od wypłynięcia. Polać masłem z zarumienioną bułką tartą.