

farsz do pierogów



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

do smaku pieprz, gałka muskatołowa

5 dkg margaryny

Bułka tarta klasyczna Prymat 2-3 łyżki

cebula 2-3 szt.

kapusta kiszona 0,5 kg

jajko 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W małej ilości wody ugotować kapustę; gdy będzie miękka odsączyć, wystudzić i posiekać. Następnie podsmażyć na tłuszczu. Na tłuszczu podsmażyć także drobno posiekaną cebulę i połączyć z kapustą. Wbić jajka, doprawić gałką muskatołową i pieprzem. Masę starannie wymieszać z tartą bułką.