

leniwe pierogi....

Autor: **izaa_a**Przepisów: **564** Ocena: **20813**

3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 50 dag białego sera
- 2 jajka
- 1 szklanka i 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- bułka tarta
- masło

Sposób przygotowania:

- 1 Ser rozgniatamy widelcem, dodajemy mąkę, cukier i żółtka, na końcu dodajemy pianę ubitą z białek.
- 2 Ciasto dzielimy na 3-4 części, na posypanym mąką stole formujemy rulonik tak jak robimy kopytka, kroimy nożem na ukośnie plasterki.
- 3 Wrzucamy na gotującą posoloną wodę. Gotujemy kilka chwil od wypłynięcia.
- 4 Polewamy stopionym masłem z dodatkiem bułki tartej i posypujemy cukrem...

Twoje notatki do przepisu: