

Leniwe pierogi



Autor: **amidalla**

Przepisów: **209** Ocena: **2916**



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 40dag twarogu
- 4 jajka
- 2/3 szklanki mąki
- 2 łyżki masła
- śmietana (do polania)
- sól, cukier

Sposób przygotowania:

- 1 Twaróg mielimy, odciskamy jeśli jest taka konieczność. Do przetartego twarogu dodajemy jajka, jedną łyżkę masła, mąkę i szczyptę soli. Mieszamy to wszystko mikserem lub ucieramy drewnianą kulą.
- 2 Tak umieszane ciasto wrzucamy na stolnicę, formujemy paski, kroimy w paseczki i wrzucamy do gotującej i osolonej wody. Gotujemy ok.2 minuty i wykładamy na talerz.
- 3 Całość polewamy śmietanką i posypujemy cukrem. Lubię też wersję posypaną cynamonem. Jak kto woli:)

Twoje notatki do przepisu: