

# Pieróg z kaszy gryczanej i ziemniaków

Autor: **viktorija**Przepisów: **14** Ocena: **295**

3-4 os.



&gt; 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- kasza gryczana, 1 szklanka
- mleko, 1 szkl
- ugotowane ziemniaki, 1/2 kg
- twarogu, 25 dag
- masło, 1 łyżka
- jajko, 1
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Mleko ugotować, kaszę wsypać do miski, zalać wrzącym mlekiem, wymieszać. (ja wstawiłam jeszcze do mikrofalówki 5 minut, ponieważ słabo mi napęczniała) Ziemniaki utłuc, dodać do kaszy, dodać twaróg i utrzeć. Dodać stopione masło, jajko, sól, pieprz wymieszać. Masę wyrobić, uformować z niej wałek, owinąć papierem i wstawić do gorącego piekarnika na około 1/2 godz. Podawać pokrojony na plastry z kwaśnym mlekiem (ja podaje z sosem grzybowym). Można jeść na zimno lub gorąco.

## Twoje notatki do przepisu: