

pierogi ruskie ze szpinakiem

Autor: **Ewussia**Przepisów: **90** Ocena: **388**

5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- pół kilo mąki
- pół kilo ziemniaków
- 300g sera białego
- około 75g mrożonego szpinaku
- około 75g surowego boczku
- 2 duże cebule
- sól, pieprz
- woda

Sposób przygotowania:

- 1 do mąki dodać pół łyżeczki soli. dolewamy wodę i wyrabiamy ciasto aż będzie błyszczące, ale nie twarde.
- 2 jedną drobno pokrojoną cebulę posmażamy ze szpinakiem. łączymy z ugotowanymi i ubitymi ziemniakami i z serem. przyprawiamy solą, pieprzem.
- 3 rozwałkować ciasto na posypanej mąką stolnicy, wycinać krążki, nakładać farsz i zlepić boki. Wrzucać partiami do wrzącej osolonej wody i gotować ok. 5 minut
- 4 drugą drobno pokrojoną cebulę podsmażamy z boczkiem pokrojonym w kostkę. nakładamy na wyłożone na talerz pierogi.



Twoje notatki do przepisu: