

Pierozki

Autor: **annawk**Przepisów: **231** Ocena: **7481**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 2 opakowania ciasta francuskiego
- jajo
- 3-4 łyżki masła
- średnia cebula
- 30 dag rydzy (mogą być mrożone)
- 1 szkl. ugotowanej czerwonej soczewicy
- 2-3 łyżki jogurtu greckiego
- sól, pieprz
- 3 łyżki posiekanej natki

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby i cebulę pokrojone w kostkę mocno zesmażyć na maśle, dodać soczewicę i natkę, doprawić. Do zimnego już farszu dodać jogurt- połączyć.
- 2 Ciasto francuskie pokroić na kwadraty (ok. 8cm), na róg nałożyć porcję zimnego farszu. Posmarować rozbełtanym jajem i piec w piekarniku (ok. 180 st) aż pięknie się przyrumienią.
- 3 Smacznego i zapewniam, że tego smaku nie da się z niczym porównać.

Twoje notatki do przepisu: