



Pierogi leniwe



składniki na dwie porcje:

NORMATYW SUROWCOWY		WYKONANIE
Twaróg	460 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Twaróg i ziemniaki zmielić 2. Mąki przesiać na stolnicę, 3. Sprawdzić świeżość jajka i dodać do mąki 4. Dodać twaróg i zarobić ciasto 5. Z ciasta uformować wałek o średnicy 3 cm, spłaszczyć nożem, kroić skośne kawałki szerokości 2-3 cm 6. Wrzucać na wrzątek i gotować szybko około 1 min od wypłynięcia. 7. Na rozgrzanej patelni ogrzać bułę następnie dodać masło, wymieszać 8. Pierogi połączyć zrumienioną bułką lub śmietanką z cukrem <p>Porcja</p>
Ziemniaki ugotowane	200 g	
Jajko	50 g	
Mąka ziemniaczana	17 g	
Mąka pszenna	140 g	
Masło	10 g	
Bułka tarta	25 g	