

pierogi z czosnkiem niedźwiedzim i wędzonym twarogiem

Autor: **agafia**Przepisów: **255** Ocena: **2073**

5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

• SKŁADNIKI FARSZU:

- ugotowane tłuczone ziemniaki - 300 g
- wędzony twaróg - 300 g
- czosnek niedźwiedzi - 1 pęczek
- sól, pieprz

• SKŁADNIKI CIASTA:

- mąka pszenna - 400 g
- gorąca woda - 250 ml
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Czosnek niedźwiedzi dokładnie umyć, otrząsnąć z nadmiaru wody, bardzo drobno posiekać. Do tłuczonych ziemniaków dodać rozdrobniony twaróg i czosnek niedźwiedzi, doprawić solą i pieprzem, dobrze wymieszać.
- 2 Mąkę wsypać do miski, dodać sól, stopniowo wlewać wodę, zagniatając jednolite, elastyczne ciasto. Przykryć ścierką, odstawić na 15-20 minut.
- 3 Ciasto wyłożyć na wysypany mąką blat, rozwałkować. Szklanką wycinać kółka, na środku każdego z nich nakładać łyżką farsz, składać na pół i sklejać brzegi.
- 4 W dużym garnku zagotować osoloną wodę. Pierogi wrzucać na wrzątek, gotować partiami około 2 minuty od wypłynięcia na powierzchnię.
- 5 Podawać polane roztopionym masłem.



Twoje notatki do przepisu: