

# Pierogi z twarogiem i szczypiorkiem



Autor: **SlodkoSlodka83**  
Przepisów: **586** Ocena: **12042**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto:
- 0,5 kg mąki pszennej wrocławskiej typ 500
- szczypta soli
- 300 ml wrzącej wody
- 1/4 szkl.oleju
- Nadzienie:
- 500 g twarogu półtłustego w kostce
- 2 jajka
- pęczek szczypiorku drobnego
- sól do smaku, zawsze daje na oko

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do miski, dać sól, wlać olej i gorącą wodę, następnie wyrobić ciasto, ja wspomagam się mikserem, ciasto ma być elastyczne i nie kleić się do misy miksera. Tak przygotowane ciasto odstawić na 15 min. żeby odpoczęło, z takim ciastem znacznie lepiej się pracuje. Miskę przykryć ściereczką, żeby ciasto nie obsychało.  
Twaróg wrzucić do miseczki, rozgnieść dobrze widelcem, wbić całe jajka, osolić i wrzucić pokrojony drobno szczypiorek, wszystko dobrze wyrobić widelcem i nadzienie gotowe.  
Ciasto rozwałkować na cienki placek, na delikatnie podsypanym mąką blacie i wykrawać kubkiem krążki, na każdy krążek nałożyć łyżkę twarogu tak, aby pierożki swobodnie można było zlepić.  
Tak przygotowane pierożki odkładać na ściereczkę i przykryć drugą, żeby nie obsychały do czasu gotowania.  
Pierogi wrzucać partiami na osoloną i wrzącą wodę, gotować ok. 2 min. od wypłynięcia, nie za długo, bo się rozgotują, wyłożyć łyżką cedzakową na talerz.  
Podawać polane śmietaną.

## Twoje notatki do przepisu: