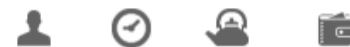


pierogi ze szpinakiem i fetą



Autor: **anulkawspaniala**
Przepisów: 8 Ocena: 189



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- szpinak hortex mrożony -liście- w sosie smietanowym, 2x450 g
- ser feta, 250 g
- czosnek, 5 ząbków
- mąka, 0,5
- jajko, 2 sztuki
- woda, 300 ml
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 **CIASTO** : Do 0,5 KG mąki wbijamy 2 żółtka , dodajemy łyżeczkę soli , dodajemy letnią wodę cały czas wyrabiając.
- 2 **FARSZ** : 2 opakowania mrożonego szpinaku wrzucamy na patelnie , gdy szpinak się rozmrozi dodajemy wyciśnięte ząbki czosnku oraz rozdrobniony ser feta, całość pyrkocze na wolnym ogniu aż do odparowania nadmiaru sosiku śmietanowego, przygotowujemy, ser feta jest słony więc farszu już nie dosalalam.
- 3 przygotowane pierożki wrzucamy do lekko osolonego wrzątku. Wyjmujemy po ok 3 minutach lub jak kto woli po wypłynięciu :)
- 4 ja pierożki podalam z jogurtem naturalnym z odrobinką czosnku i zioł.. Dodam że to moje pierwsze w życiu pierogi zaden mi się nie rozkleił podczas gotowania , jestem z tego bardzo dumna :)

Twoje notatki do przepisu: