

# Serowe pierożki

Autor: **mona83**Przepisów: **68** Ocena: **730**

5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Ciasto: mąka 30 dkg
- margaryna 15 dkg
- jajka 2 sztuki
- ser żółty 30 dkg
- sól do smaku
- Nadzienie: ser żółty 15 dkg
- serek czosnkowy 15 dkg
- pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Zagniatamy ciasto z sera żółtego startego na tarce o grubych oczkach, mąki, margaryny, jajek i soli. Wkładamy na 10 minut do lodówki.  
Ze startego sera żółtego i serka czosnkowego przygotowujemy nadzienie, które doprawiamy pieprzem.  
Ciasto rozwałkujemy cienko i szklanką wycinamy koła. Na środku kładziemy łyżeczką nadzienie i zlepiamy jak pieroga.  
Układamy na blasze i pieczemy w 200 stopniach 15-20 minut.



Twoje notatki do przepisu: