



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

### **Pieróżki leniwe z ciasta ziemniaczanego**

Pieróżki te podajemy z cukrem lub z dżemem.

#### **Składniki:**

- masło, 4 dag
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- ser biały, 25 dag
- mąka , 20 dag
- ugotowane ziemniaki, 50 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Ugotowane gorące ziemniaki utłuc na miazgę, zważyć. Ser zetrzeć. Do ziemniaków dodać ser, mąkę, sól i jajo, zarobić ciasto. Zagotować wodę z solą. Z ciasta wyrobić dwa długie wałki dość grube, spłaszczyć je trochę, krajać skośne kawałki jednakowej wielkości. Pieróżki ugotować wkładając na wrzącą wodę, wybrać łyżką cedzakową, osaczyć, wyłożyć na okrągły półmisek, okrasić masłem.

