Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Pierogi ze szpinakiem

Podawać jako danie podstawowe, polanę tłuszczem i posypane posiekanymi jajami.

Składniki:

- czerstwa bułka, 13 dag
- szpinak , 1.6 dag
- masło, 3 dag
- mąka , 4 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Młody szpinak przebrać, obciąć korzonki, opłukać, osaczyć i ugotować na wolnym ogniu we własnym soku bez przykrycia. Przestudzić, drobno posiekać lub zemleć w maszynce. Tłuszcz stopi dodać mąkę, podsmażyć nie dopuszczając do zrumienienia mąki. Zasmażkę rozprowadzić zimnym mlekiem, dodać namoczoną i odciśniętą bułkę, sól i roztarty z solą czosnek; wymieszać ze szp nakiem, zagotować, ostudzić. Ugotować jaja na twardo, ost dzić w zimnej wodzie. Przygotować ciasto pierogowe, rozwałk wać i formować pierogi, zlepiając dokładnie brzegi ciasta. Ugotować w osolonej wodzie.