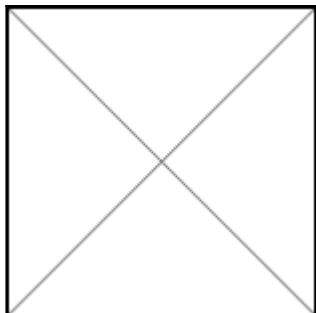




Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Pieróg z kaszy gryczanej i ziemniaków

Można jeść na zimno lub gorąco.

Składniki:

- kasza gryczana , 1 szkl.
- mleko 2,0 % , 1 szkl.
- ugotowane ziemniaki, 2 szkl.
- ser twarogowy półtłusty , 2 szkl.
- masło, 1 łyżk.
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- tłuszcz, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Kaszę zaparzyć w masce wrzącym mlekiem, dodać przetarte ziemniaki oraz twaróg i utrzeć starannie. Dodać stopione masło, jajo, sól, pieprz. Masą wyrobić, uformować z niej wałek, owinąć papierem pergaminowym nasmarowanym tłuszczem i wstawić do gorącego pieca na 30 minut. Gotowy pieróg odwinąć z papieru i podawać pokrajany na plastry z kwaśnym mlekiem lub śmietaną.

