



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)
Pieróżki leniwe z mąką ziemniaczaną
Podawać gorące

Składniki:

- ser biały, 50 dag
- jajka, 1 szt.
- mąka , 20 dag
- ugotowane ziemniaki, 25 dag
- mąka ziemniaczana, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 6 dag
- bułka tarta , 3 dag

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotowane i ser zemleć, dodać jajo, mąkę pszenną i ziemniaczaną, sól, zarobić ciasto. Nie wyrabiając ciasta podzielić je od razu na części; kolejno wyrabiać na stolnicy wałki, spłaszczyć. Kroić skośnie pieróżki równej wielkości. Zagotować wodę z solą, do wrzącej wody partiami wkładać pierogi, powoli zagotować, wyjąć łyżką cedzakową i osaczyć, wyłożyć na półmisek, oblać masłem (ze zrumienioną bułeczką) i zaraz podawać.

