



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

Pierogi z serem na słojo

Bardzo smaczne po odgrzaniu na patelni

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- ser biały, 75 dag
- jajka, 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- szczypiorek, 5 dag
- śmietana, 25 dag
- masło, 8 dag

Sposób przygotowania:

Ser zemleć w maszynce, dodać jaja, umyty i drobno posiekany szczypiorek oraz sól do smaku. Utrzeć na gładką masę. Przygotować ciasto pierogowe, rozwałkować i formować pierogi, ugotować. Podawać gorące, polane śmietaną lub masłem.

