



przepisy.pl

## Pieczone pierogi z nadzieniem serowym



 90 minut  8 osób  Średnie

### Składniki:

- mąka z dodatkiem proszku do pieczenia - 225 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr**
- ciepła woda - 180 mililitrów
- twaróg - 100 gramów
- ser feta - 100 gramów
- mąka - 225 gramów
- mleko - 2 łyżeczki
- żółtko jajka - 1 sztuka
- ubite jajko - 1 sztuka
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- czarne oliwki
- oliwa z oliwek - 180 mililitrów
- oliwa z oliwek do wysmarowania formy

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Przesiej mąkę do miski, dodaj oliwę, wodę i wyrób ciasto. Schładzaj przez godzinę. Pokrój oliwki w paski.
2. Nadzienie – połącz w misce sery, jajko, dopraw pieprzem i gałką muskatołową. Wrzuć pokrojone oliwki i dodaj Przyprawę w mini kostkach Czosnek Knorr.
3. Podziel ciasto po schłodzeniu na cztery części. Wałkuj do momentu, kiedy ciasto będzie miało 2 milimetry grubości.
4. Wycinaj krążki o promieniu 4 centymetrów. Na każdy krążek nakładaj nadzienie.
5. Zaciskaj krawędzie, żeby zamknąć szczelnie farsz w środku. Ułóż pierogi na blasze posmarowanej tłuszczem. Posmaruj żółtkiem wymieszanym z mlekiem.
6. Piecz 20 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Podawaj na ciepło lub na zimno.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)