



przepisy.pl

# Pierogi leniwe ze szpinakiem

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- twaróg - 300 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka pszenna - 0.33 szklanek
- dodatkowa mąka do podsypywania - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- białko - 1 sztuka
- szpinak mielony - 30 gramów
- szpinak świeży - 100 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek do polania

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

## Sposób przygotowania:

1. Do sera dodaj żółtko, szpinak mielony, cukier i dokładnie wymieszaj.
2. Do masy dodaj Fix Spaghetti Bolognese Knorr, mąkę i podczas mieszania dodawaj białko.
3. Formuj walce podsypując je mąką, spłaszcz lekko ręką, pokrój w rąby.
4. Włóż leniwe do wrzątku i gotuj do wypłynięcia.
5. Gotowe leniwe podawaj polane margaryną i z dodatkiem świeżego szpinaku.

---

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)