



przepisy.pl

Pierogi z kapustą i serem



Składniki:

- główka kapusty - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ser biały - 350 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- masło do polania - 3 łyżki

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

 45 minut  6 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Drobną pokrój kapustę. Ugotuj i dobrze odcisnij. Cebulę pokrój w kostkę i usmaż na tłuszczu. Dodaj kapustę do cebuli i smaź razem. Wszystko razem wymieszaj i dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
2. Przygotuj ciasto pierogowe według własnego przepisu, nakładaj farsz i lep pierożki. Ugotowane polej roztopionym masłem.
3. Zmiel ser i dodaj do kapusty.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl