



przepisy.pl

Pierogi z serem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mąka - 320 gramów
- jaja - 2 sztuki
- ser twarogowy półtłusty - 500 gramów
- cukier - 4 łyżeczki
- Flora Gold** - 8 łyżeczek
- cykoria - 2 sztuki
- mała marchew - 4 sztuki
- małe jabłko - 4 sztuki
- jogurt naturalny 2% tł. - 8 łyżeczek
- natka pietruszki - 4 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Zagnieć ciasto z mąki, jaja i wody.
2. Rozwałkuj i wytnij średniej wielkości krążki za pomocą np. szklanki
3. Ser przekręć przez maszynkę albo dobrze rozgnieć widelcem, dodaj margarynę i cukier, wymieszaj.
4. Następnie nałóż na kawałki ciasta i lep pierogi.
5. Zagotuj w garnku wodę, lekko osól i wrzuć pierogi na wrzątek, a gdy wypłyną na wierzch delikatnie je wyjmij łyżką cedzakową i przełóż na talerz.
6. Warzywa umyj i odcedź. Marchew i jabłko zetrzyj na grubych oczkach tarki. Cykorię pokrój w pół plasterki. Dodaj jogurt naturalny. Całość wymieszaj, dopraw do smaku, wyłóż na talerzyk i posyp natką pietruszki. Pierogi podawaj na ciepło, lekko posmarowane z wierzchu Flora Gold.

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