



Pierogi ze szpinakiem

przepisy.pl



Składniki:

- szpinak mrożony - 450 gramów
- cebula - 2 sztuki
- masło - 100 gramów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- bułka tarta - 3 łyżki
- mąka pszenna - 1 kilogram
- woda - 2 szklanki

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

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ciasto na pierogi przygotowuję w bardzo prosty sposób. Wyrabiam mąkę z gorącą wodą. Gdy ma już odpowiednią konsystencję, rozwałkuję i wycinam szklanką krążki. Na każdy nakładam łyżeczkę farszu z zlepian dokładnie brzegi.
2. Farsz szpinakowy: Dwie cebule kroimy w kostkę, wrzucamy na patelnię na rozgrzane masło, gdy się zarumieni dorzucamy 450 g mrożonego szpinaku i 3-4 ząbki czosnku pokrojonego w drobną kosteczkę. Solimy i pieprzymy do smaku. Po ok. 10 minutach dodajemy bułkę tartą aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Gdy farsz wystygnie lepimy pierogi. Gotujemy w osolonej wodzie.
3. A teraz stawiamy kropkę nad i czyli robimy omastę. Na patelni rozgrzewamy olej, podsmażamy na nim 2 cebule i drobno pokrojone 2 - 3 pieczarki. Wylewamy na gotowe pierogi. Smacznego

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