



przepisy.pl

## Smażone pierożki a la Quesadillas



 90 minut  8 osób  Średnie

### Składniki:

- mąka kukurydziana - 150 gramów
- mąka pszenna - 150 gramów
- ciepła woda - 0.75 szklanek
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- ser żółty (radamer) - 250 gramów
- ziemniaki gotowane - 400 gramów
- cebula - 3 sztuki
- kiełbasa chorizo (lub inna z papryką) - 200 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- olej - 1 szklanka
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę, pieczarki i kiełbasę pokrój w kostkę i podsmaż na oleju. Wymieszaj z ugotowanymi i przeciśniętymi przez praszkę ziemniakami oraz startym na tarce o dużych oczkach serem. Dopraw przyprawą w mini kostkach Pietruszka Knorr oraz świeżo mielonym pieprzem.
2. Z mąki kukurydzianej i pszennej oraz ciepłej wody zrób ciasto i cienko je rozwałkuj. Wykrawaj okręgi (średnica ok. 15 cm) i na środku każdego kładź farsz. Zlepiaj jak tradycyjne pierogi. Brzegi możesz docisnąć ząbkami widelca.
3. Pierogi smaż na złoto z obu stron. 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)