



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"
A. Krawczyński

LENIWE PIEROGI

Skład:

- 0,5 kg sera białego (półtusty)
- 1 jajko
- 250-300 g. mąki + podsypywanie

Do podania:

- masło, śmietana, cukier



1. Biały ser mielimy, albo po prostu dobrze gniecemy widelcem. Wrzucamy ser na stolnicę lekko posypaną mąką.
2. Dodajemy do niego jedno jajko i mąkę. Razem ugniatamy, by stało się jednym ciastem. Czasem trzeba więcej mąki dosypać, jednak ważne, by nie było zbyt twarde.
3. Odłamujemy małe kawałki i rolujemy. Potem lekko przyklepujemy i kroimy na małe kawałeczki.
4. Wrzucamy do gotującej, osolonej wody. Kiedy wypłyną - są gotowe.

Podajemy z roztopionym masłem, śmietaną i cukrem.

Smacznego!!

Krok po kroku na stronie: <https://danka.edu.pl>