

PIEROGI LENIWE

„Leniwe, bo szybkie. Jednak bardzo smaczne, szczególnie z dodatkiem podsmażanej bułki tartej na maśle i cukrze. Wystarczy tylko kilka składników i chwila czasu.”

SKŁADNIKI : (3 porcje)

- 250 g twarogu mielonego
- 1 jajko
- 120 g mąki pszennej

Zasmażka:

- 1/3 szklanki bułki tartej
- 3 łyżki masła
- 2 łyżki cukru

PRZYGOTOWANIE:

- Twaróg mielony wymieszać (jeśli jest niemielony rozgnieść widelcem) razem z jajkiem, mąką i szczyptą soli. Następnie wna stolnicy wyrobić ręką na gładkie ciasto.
- Lepić wałeczki i kroić na 2-3 cm kluseczki. Wodę zagotować ze szczyptą soli i wrzucać kluseczki do wrzątku. Gotować do wypłynięcia.
- Na patelni podgrzać masło, wrzucić bułkę tartą, posypać cukrem i podsmażać na małym ogniu do zarumienienia.
- Podawać leniwe z zasmażką.

*Same kluseczki można również podsmażyć na maśle.

*Do zasmażki można dodać odrobinę cynamonu.

