

Krakow Peynirli Pierogi

Toplam 67 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 16/10

Polonya peynirli pierogi, ince hamuru patates ve lor dolgusu ile kapatılır. Haşladıktan sonra tereyağında 15 dakika çeviren yumuşak bir ev yemeğidir.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 500 gr Patates
- 250 gr Lor peyniri
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 0.8 su bardağı Ekşi krema

Yapılışı

1. Un, yumurta ve suyla yumuşak hamur yoğurun.
2. Patatesleri haşladıktan sonra ezerek dolgu hazırlayın.
3. Hamuru ince açın. Yuvarlaklar kesin ve dolguyla kapatın.
4. Pierogileri kaynar suda 5-6 dakika haşlayın.
5. Tereyağında 15 dakika çevirip ekşi kremayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Dolguyu soğutmak pierogilerin kapanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekşi krema ve karamelize soğanla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta