

Pierogi

Toplam 110 dk

Hazırlama 60 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Zor

~430 kcal

Açılış 16/10

Patatesli peynirli iç harçla doldurulan haşlama ve tavada kızartma hamur işi.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Su
- 3 adet Patates
- 200 gr Lor peyniri
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, yumurta, tuz ve suyla hamur yoğurun, 30 dakika dinlendirin.
2. Patates püresini lor peyniri ve soğanla harçla karıştırın.
3. Hamuru ince açılıp yuvarlak parçalar kesin.
4. İç harc koyup yarım ay kapatın kenarları 1-2 cm suda açılmasını.
5. Pierogileri kaynar tuzlu suda 6 dakika haşlayın.
6. Tereyağında 1 dakika çevirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kenarları kapatın haşlama suyunda açılıp iç harç dışarı çıkmasın.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağında kızartıp soğanla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta