



# Pierogi leniwe z prażoną bułką i masełkiem

*W tym tygodniu na prośbę wielu rodziców podajemy przepis na uwielbiane przez nasze pociechy pierogi leniwe. Tym razem to dzieci powinny zaprosić rodziców do pomocy (przy gotowaniu), bo z pewnością prócz tej czynności wszystko inne będzie pestką. Zachęcamy zatem do fotografowania wyczynów kulinarnych i wysyłania nam zdjęć na adres mailowy. Do wygrania czapki kucharskie, które można ozdobić wg własnego pomysłu.*



#### **Składniki:**

- 50 dag białego sera
- 2 żółtka
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- szklanka mąki pszennej
- 2 czubate szklanki ugotowanych ziemniaków
- sól
- 2 łyżki oleju do wody

#### **Sposób przygotowania:**

*Ser i ziemniaki przepuszczamy przez maszynkę. Do masy dodajemy żółtka, obie mąki i wyrabiamy. Ciasto powinno być jednolite, sprężyste i lśniące. Na posypanej mąką stolnicy formujemy zgrabny wałek, kroimy pierogi (jak kopytka) i zaraz po przygotowaniu wrzucamy na osolony wrzątek z olejem. Od chwili, gdy wypłyną, gotujemy przez 5 minut. Wyjmujemy łyżką cedzakową na talerze. Podajemy polane zrumienioną z masłem tartą bułką lub na słodko - ze śmietaną i cukrem.*

*Pierogi wyśmienicie smakują także z dodatkiem cynamonu lub imbiru. Mąkę pszenną polecamy zamienić na pełnoziarnistą lub razową.*

*Smacznego!!!*

#### **EduChef**

Rajszew, ul. Modlińska 75  
05-110 Jabłonna  
Tel. 661-333-175, 661-333-170  
[www.educhef.pl](http://www.educhef.pl)

