

# Krakow Peynirli Pierogi

Toplam 67 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~430 kcal

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