

Patatesli Dereotlu Pierogi

Toplam 42 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~286 kcal

Polonya usulü patatesli dereotlu pierogi, yumuşak hamuru patates ve dereotuyla buluşturarak sıcak bir hamur yemeği kurar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 3 adet Patates
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 su bardağı Su

Yapılış

1. Un ve suyla hamur yoğurup 15 dakika dinlendirin.
2. Patatesi ezip dereotuyla karıştırarak harc hazırlayın.
3. Pierogileri kapatıp 10 dakika haşladıktan sonra tereyağıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patates püresini tamamen soğutmak hamurun kapanarak kolay yapışmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı gezdirerek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt