

Pierogi

Toplam 80 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

Yapılış

1. Un, yumurta ve suyla hamur yoğurup 30 dakika dinlendirin.
2. Haşlanmış patates ve lor peynirini karıştırıp harç hazırlayın.
3. Hamuru doldurup kapatın 6 dakika haşlayın ve tereyağında 4 dakika çevirin.

PÜF NOKTASI

Kenarları sıkı kapatın haşlama suyunda açılış harç dışarı çıkmasın.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağında kızartıp soğanla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta