





## Leniwe pierogi pomidorowe

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

twaróg - 500 g  
ziemniaków ugotowanych  
mączystych - 350 g  
koncentratu pomidorowego - 4  
łyżeczka  
jaja - 2 szt.  
mąka (dałam orkiszową) 150g + 50  
g do podsypywania -  
sól - 1 łyżeczka

skrobia ziemniaczana - 50 g  
Okrasa: -  
mąka migdałowa - 2 łyżka  
masła - 100 g  
cukier trzcinowy - 1/2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ugotowane i wystudzone ziemniaki przeciśnij przez praskę wraz z serem. Oddziel żółtka od białek. Żółtka dodaj do sera i ziemniaków, a białka ubij na sztywną pianę. Dodaj ją potem do masy wraz z mąkami i koncentratem. Wyrób krótko masę. Podziel na trzy części i z każdej uformuj wałki obtaczając je w mące. Wałki pokrój w ukośne kluski. Ugotuj je we wrzątku po wypłynięciu mniej więcej 1 minutę. Polej masłem z mąką z migdałów z cukrem.