




Pieczone pierogi twarogowo-ziemniaczane

 Iwona Kuczer


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

ugotowane, wystudzone ziemniaki
BIO - 200 g

twaróg biały półtłusty BIO - 200 g

mała cebula biała BIO - 1 szt.

olej do smażenia i gotowania BIO -
2 łyżka

majeranek BIO - 1 trochę
sól, pieprz BIO - 1 trochę
ciasto francuskie BIO - 1
opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulkę drobno kroimy, na patelni rozgrzewamy olej, smażymy do zezłocenia. Ziemniaki i twaróg przeciskamy przez praskę, mieszamy, doprawiamy do smaku - dużo majeranku. Ciasto francuskie kroimy na 6 kwadratów, na każdy nakładamy około 2 do 3 łyżek farszu (dość dużo) i zalepiamy brzegi. Pierogi układamy na blasze, każdy dziurkujemy widelcem.

Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 220 st. C około 20 minut.

Smacznego.