




Pierogi ze szpinakiem i jajkiem

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 200 g

jajko - 1 szt.

woda gorąca - 0,5 szklanka

sól - - do smaku

Nadzienie: -

szpinak świeży lub mrożony - 300 g

żółty ser starty - 2-3 łyżka

jajko ugotowane na twardo - 1 szt.

białko surowe (opcjonalnie) - 1 szt.

masło - 1 łyżka

czosnek - 1 ząbek

bułka tarta - 2-3 łyżka

sól, pieprz, gałka muszkatołowa - - do smaku

Dodatkowe info:

Ugotowane pierogi można podsmażyć na rozgrzanym oleju.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, jajka szczypty soli i wody zagnieść ciasto, przykryć i pozostawić na pół godziny.

Przepis na farsz:

Szpinak opłukać, usunąć łodyżki, posiekać, przesmażyć na maśle z rozdrobnionym czosnkiem. Dodać bułkę tartą, posiekane jajko na twardo, wszystko przyprawić do smaku i jeszcze chwilę poddusić. Farsz przestudzić, wymieszać z żółtym serem i białkiem. Ciasto, rozwałkować, wyciąć krążki. Na każdy krążek kłaść łyżkę farszu. Zlepić pierożki, wrzucać do wrzącej, osolonej wody i gotować około 2 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię.