Pierogi ze szpinakiem i mozzarellą

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mozarella - 25 dag
- mąka pszenna - 30 dag
- szpinak mrożony - 25 dag
- jajko - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- sól - trochę
- pieprz - szczypta
- gałka muszkatołowa mielona - szczypta
- woda ciepła - 200 ml

Dodatkowe info:

Pierożki można polać usmażoną cebulką z boczkiem lub stopionym masłem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na stolnicę przesiać mąkę, dodać jajko,

KROK 2: Połączyć z ciepłą wodą i zagnieść elastyczne ciasto.

KROK 3: Szpinak rozmrozić, odsączyć, przesmażyć z roztartym czosnkiem i z rozdrobnionym serem, doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Odstawić do wystygnięcia.

KROK 4: Ciasto rozwałkować, szklanką wycinać krążki. Na środek każdego krążka nałożyć farsz. Złożyć na pół i dokładnie zlepić brzegi. Pierogi włożyć do wrzącej osolonej wody i gotować około 5 minut.