



Wytrawne pierogi z serem i miętą

 STOPKA

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 6 porcji

Składniki:

Ciasto: -

mąki pszennej (typ 500) - 50 dag

jajko - 1 szt.

ciepła woda - 1 szklanka

Nadzienie: -

biały ser (półtłusty lub tłusty) - 75 dag

jajko - 1 szt.

posiekane listki mięty - 5 szt.

Okrasa: -

masło - - kawałek

cebula - 1 szt.

czosnek - 2-3 ząbek

listki mięty - - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić wgłębienie, wbić jajko, wlać trochę wody. Wymieszać nożem, dolewając stopniowo wodę. Zagnieść miękkie i elastyczne ciasto. Przykryć miską i odstawić na 30 minut.

Nadzienie:

Ser zmielić, lub przecisnąć przez praskę, dodać jajko i posiekaną miętę, doprawić solą. Urywać po kawałku ciasto, cienko rozwałkować i wycinać krążki. Nałożyć nadzienie i zlepować pierogi. Gotować w dużej ilości osolonej wody. Na maśle poddusić posiekaną cebulkę z miętą i czosnkiem, połączyć pierogi.

Można podawać z kwaśną śmietaną.