# Zielone pierożki z serem i cebulą

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 6 porcji

## Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- jajko - 1 szt.
- olej - 2 łyżka
- szpinak mrożony - 2 kostka
- woda - 150 ml
- FARSZ -
- ser twarogowy - 25 dag
- cebula duża - 1 szt.
- masło - 4 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Mąkę przesiać dodać rozmrożony szpinak, jajko wymieszane z olejem, szczyptę soli, zamieszać. Stopniowo wlewać ciepłą wodę i zagnieść ciasto. Zawinąć i odłożyć do lodówki na pół godziny.

*KROK 2:* Ciasto rozwałkować na grubość 2-3 mm i szklanką wycinać krążki.Na rozgrzanych trzech łyżkach masła zeszklić cebulę, ostudzić. Ser twarogowy zmiksować z łyżką masła, dodać połowę usmażonej cebuli, doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

*KROK 3:* Na każdy krążek ciasta nałożyć farsz, złożyć na pół i dokładnie zlepić. Gotować w osolonej wodzie przez 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię.

*KROK 4:* Wyjmować na talerze, okrasić pozostałą usmażoną cebulką.