

Danie główne

Leniwe

SKŁADNIKI:

tłusty biały ser; 250 g
mąka pszenna; 125 g
jajko; 1
masło; 2 łyżki
cukier; 2 łyżki
bułka tarta; 3 łyżki
sól; szczypta

Przyozdobienie:

Słodka, smażona bułka

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: mieszadło „K”

1

Twaróg, mąkę, jajko oraz sól umieść w misie robota. Zamontuj mieszadło "K", mieszaj składniki ciasta przez 1 minutę z prędkością 1.

2

Z ciasta formuj wałeczki. pokrój je na kopytka. Leniwe wrzucaj na osolony wrzątek i gotuj 3 minuty od wypłynięcia.

3

Masło rozpuść na patelni, gdy będzie gorące dodaj bułkę tartą oraz cukier. Smaż 30 sekund.

4

Pierogi podawaj okraszone słodką, smażoną bułką.

