

## **PIEROGI ZE SZPINAKIEM I BIAŁYM SEREM**

**Przepis na danie za ok. 20 zł dla 4-6 osób.**

### **Ciasto:**

500 g mąki pszennej  
1 jajko  
1 szklanka letniej przegotowanej wody  
szczypta soli

### **Nadzienie:**

450 g rozdrobnionego szpinaku  
1 cebula biała  
250 g sera białego półtłustego (1 kostka)  
50-75 g masła  
1 łyżeczka gałki muskatołowej  
pieprz, sól do smaku

### **Sposób przygotowania:**

Na rozgrzanej patelni na maśle podrumienić posiekaną cebulę. Dodać rozdrobniony szpinak i zredukować nadmiar płynu. Doprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową. W momencie, gdy zacznie się smażyć, odstawić do wystygnięcia. Po wystygnięciu dodać rozdrobniony ser i wyrobić jednolity farsz.

Z mąki, wody i jajka wyrobić ciasto, które nie będzie się kleić ani do rąk ani do stolnicy. Rozwałkować, wycisnąć szklanką w cieście krążki. Nałożyć farsz i ulepić pierogi według upodobania. Gotować we wrzącej lekko osolonej wodzie 5-7 minut.