

Przepis na wytrawne pierogi

Składniki:

- 2 i pół szklanki mąki
- Pół kostki margaryny
- 3 kg drożdży
- 1 łyżka cukru
- Szczypta soli
- 2 jajka
- Wszystko wyrobić

Farsz:

- 1 kg szpinaku
 - 1 cebula
 - 3 ząbki czosnku
- 2 opakowania sera feta, sól, pieprz . Szpinak dodać do zeszkłonej cebuli i czosnku, dusić do odparowania. Dodać fetę i wymieszać.

Ciasto rozwałkować, zrobić koła i nałożyć farsz. Gotowe pierogi smażyć na patelni na średnim ogniu z dwóch stron.

