



PIEROGI SZPINAKOWE LOVE

Sposób przygotowania farsz:

Biały ser rozgnieść widelcem w misce. Dodać utarty czosnek, sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Od szpinaku oderwać łodyżki, wrzucić listki do wrzącej wody. Gotować ok. 3 min. Wylać na sito, ostudzić, drobno pokroić. Szpinak wymieszać z serem.

Sposób przygotowania ciasto:

Do miski wsypać mąkę, wbić żółtko, delikatnie rozmieszać widelcem. Wyrabiać ciasto, dolewając wodę. Dodać szczyptę soli. Kiedy składniki są już połączone, dodać masło i zagnieść. Ciasto przenieść na blat. Podsypać mąką. Ugniatać, by zrobiło się gładkie. Odciąć kawałek i cienko rozwałkować, resztę przykryć miseczką. Wykrawać szklanką kółka. Na środku położyć płaską łyżkę farszu, złożyć na pół. Zlepić. Wodę zagotować w dużym garnku, posolić, dodać płaską łyżkę masła. Wrzucać pierogi. Gotować, aż wyłyną. Wyjmować pojedynczo na płaski talerz. Podawać polane roztopionym masłem.

Składniki ciasto:

600 g mąki
1 żółtko
300 ml ciepłej, przegotowanej wody
10 dkg masła
sól do smaku

Składniki farsz:

40 dkg białego sera
50 dkg [szpinaku Fit&Easy](#)
sól, pieprz do smaku
gałka muszkatołowa