



Żółtkowe pierożki

Autor: Alawu

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Pieczarki wraz z pokrojoną cebulką udusić na maselku, posolić i posypać pieprzem. Żółtka wyjąć z jajek, widelcem rozgnieść na talerzu, dodać uduszone pieczarki. Wymieszać i mamy gotowy farsz. Ciasto na pierogi rozwałkować, wykrawać kółka, nałożyć farsz, uformować pierożki i gotować w osolonej wodzie. Gotowe pierożki polać cebulką uduszoną na maselku, którą trzeba lekko posolić do smaku.

Danie gotowane

3 żółtka z ugotowanych jajek na twardo

15 dkg pieczarek

2 cebule

ciasto na pierogi

sól

pieprz

masło łaciate