

Pierogi leniwe z mąką ziemniaczaną

Pierogi leniwe z mąką ziemniaczaną – tradycyjny smak w nowej odsłonie

Pierogi leniwe to klasyk polskiej kuchni, który zawsze przywołuje wspomnienia domowych obiadów. Nasze **pierogi leniwe z mąką ziemniaczaną** wyróżniają się wyjątkową puszystością i delikatnym smakiem. Sekret tkwi w połączeniu ziemniaków z serem, jajkiem oraz mieszanką mąki ziemniaczanej i pszennej. Ciasto zagniatamy na jednolitą masę, formujemy wałeczki, które lekko spłaszczamy i kroimy w charakterystyczne romby. Po wrzuceniu na wrzątek, gotujemy je do wypłynięcia, a następnie podajemy z rozpuszczonym masłem i podsmażoną bułką tartą, doprawioną przyprawą Knorr.

Dla kogo?

[Pierogi](#) leniwe to doskonała propozycja dla całej rodziny, szczególnie dla dzieci, które uwielbiają słodkie dania. To również świetna opcja dla zabieganych osób – przygotowanie zajmuje niewiele czasu, a efekt jest zawsze zadowalający. Dodatkowo, danie to przypadnie do gustu miłośnikom tradycyjnej kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu.

Na jaką okazję?

Pierogi leniwe sprawdzą się jako szybki obiad w ciągu tygodnia, ale także jako słodki deser na niedzielne popołudnie. To również doskonała propozycja na podwieczorek dla dzieci wracających ze szkoły. Możesz je przygotować na rodzinne spotkania, gdzie z pewnością zachwycą wszystkich gości.

Czy wiesz, że?

Ubicie białek na sztywną pianę i dodanie ich na końcu procesu przygotowania ciasta sprawi, że pierogi będą wyjątkowo puszyste. Dodatek twarogu nadaje im charakterystyczny, lekko kwaskowaty smak, który idealnie komponuje się ze słodkimi dodatkami.

Dla urozmaicenia

Pierogi leniwe możesz podawać na różne sposoby – tradycyjnie z cukrem i cynamonem, ale również z bakaliami, domowym dżemem śliwkowym lub porzeczkowym. Dla miłośników wytrawnych smaków polecamy wersję z podsmażoną cebulką i czosnkiem. Spróbuj też podsmażyć już ugotowane pierogi na patelni – zyskają chrupiącą skórę!