

## PIEROGI ZE SZPINAKIEM I SEREM

ok. 50-60szt.

### Składniki:

#### **ciasto**

- 600 g mąki pszennej
- szklanka bardzo gorącej wody
- 2 łyżki masła
- 2 jajka
- sól

#### **farsz**

- 2 paczki (po 450g) szpinaku mrożonego (tzw. brykiet lub rozdrobniony), rozmrożonego wcześniej na sitku
- 1,5-2 kostki (po 250g) tłustego twarogu
- duże cebula, drobno posiekana
- kilka ząbków czosnku (wg preferencji smakowych), przeciśniętego przez praszkę
- sól, pieprz, czosnek granulowany

### Przygotowanie:

**Ciasto:** masło rozpuszczamy w wodzie. Wszystkie składniki na ciasto łączymy ze sobą – najpierw mieszam je widelcem, potem przekładam na stolnicę i energicznie zagniatam ciasto przez kilka minut aż zrobi się gładkie i sprężyste. Ciasto zawijam w folię spożywczą i odstawiam w temperaturze pokojowej na pół godziny.

**Farsz:** cebulę szklimy na maśle lub oleju, dodając pod koniec czosnek. Na patelnię dodajemy odcisnięty z nadmiaru wody szpinak. Dusimy całość kilka minut, na koniec dodajemy rozgnieciony widelcem twaróg, przyprawiamy do smaku. Po chwili wyłączamy ogień i odstawiamy farsz do ostygnięcia (ja przygotowuję go często poprzedniego dnia i na noc chowam gotowy farsz w misce do lodówki).

Ciasto, które pół godziny leżakowało dzielimy na 4 części. Trzy części przykrywamy znowu folią, czwartą rozwałkowujemy na stolnicy lekko posypanej mąką. Wykrawamy kółka i na każdym z nim układamy farsz (staram się żeby pierogi miały dużo farszu), składamy pierogi mocno zaklejając brzegi. Analogicznie postępujemy z pozostałym ciastem. Gotowe pierogi wrzucamy na wrzątek i gotujemy chwile od wypłynięcia.

Ugotowane pierogi rozkładam na talerzach żeby ostygły, a następnie na talerzach lub tackach wkładam do zamrażarki na tyle, żeby się zamroziły, ale nie przymarzły do talerza/tacki. Gdy pierogi zamrzną – przekładam je do dużego worka strunowego (dzięki wcześniejszemu zamrożeniu nie skleja się one podczas przechowywania).

