



PIEROŻKI ZIEMNIACZANE Z PESTO I SEREM FETA

🕒 30 minut 🗨 Średni 🍴 Dania główne

Przepis przygotowany przez **zdrowakaloria**

Składniki

Składniki na ciasto:

- 400 g ugotowanych ziemniaków
- 2 jajka
- 50 g śmietany
- 250 g mąki pszennej
- 40 g skrobi

Składniki na nadzienie:

- 0,5 kostki sera feta
- 150 g twarogu chudego
- 4 łyżeczki pesto Genovese @moninipolska
- oliwa z oliwek extra vergine Classico Monini



Przygotowanie

Składniki na ciasto łączymy i zagniatamy (w razie gdyby ciasto było zbyt klejące dodajemy jeszcze odrobinę mąki). Ciasto cienko wałkujemy podsypując blat mąką. Wykrajamy koła. W osobnej miseczce łączymy wszystkie składniki na nadzienie. Dokładnie mieszamy. Na wykrojony okrąg nakładamy dużą łyżeczkę nadzienia. Brzegi lekko zwilżamy wodą i na wierzch wkładamy kolejny okrąg. Dokładnie dociskamy brzegi, tak aby nadzienie nam nie wypłynęło. Gotujemy w delikatnie osolonej wodzie przez 1-2 min od momentu wypłynięcia. Podawać polane oliwą, polecam klasyczną extra vergine Classico lub smakową extra vergine Bazylią.

Z miłości
do Oliwy