



Ziemniaczane pierogi z nadzieniem rybnym

Gotujemy ziemniaki (6-8 szt.), zlewamy, studzimy, rozmięczamy, dodajemy 1 jajko i 2 stołowe łyżki mąki.

Nadzienie: 1 jajko gotowane, 300 g gotowanego filetu z ryby i drobno pokrojona smażona cebula. Składniki dokładnie mieszamy, dodając sól i pieprz.

Z purée robimy pierożek, wkładamy doń nadzienie, a górę znowu przykrywamy pierożkiem i zlepiamy. Formujemy pierożek, obtaczamy w bułce tartej i smażymy.

Smacznego!