**[PRZ](http://www.seromaniacy.pl/przepisy/serowe-przepisy/%22%20%5Co%20%22Serowe%20Przepisy) pol**

**PIEROGI Z OSCYPKIEM**

pâte:

3 tasses de farine de gâteau

eau 3/4 tasse

Sel au goût

à soupe d'huile

la farce:

deux oscypki

un demi-kilo de fromage caillé

sel

poivre

2 jaunes d'oeufs

4 pommes de terre cuites et écrasées

margarine Polania

Avec skałdników figurant sur nous pétrir la pâte lisse pâte .Wałkujemy 3 mm gâteau et mourir disques coupés. fromage Twrogowy cuisinier assaisonné, ajouter à cela écrasé de pommes de terre, coupée en fines .Oscypek plastreki .Sur chaque disque de pâte mettre la farce avec du fromage et des pommes de terre caillé et un oscypka.

Gotujemy tranche supplémentaire dans l'eau salée pendant 2-3 minutes après avoir atteint la surface de l'eau . Servir garni de beurre.

**Version 2**

**Farce**
300 g de fromage de brebis
300g de pommes de terre
100 g oscypek
1 tasse de canneberges
1 oeuf
4 cuillères à soupe de crème épaisse
4 cuillères à café de sucre brun pour saupoudrer
sel et poivre

**... Farce:**
Faire bouillir les pommes de terre dans leur peau, cool, et la moitié de la grille, et le reste coupé en petits cubes. Jusqu'à ce que la lumière et les moutons râpe à fromage. Mélanger les pommes de terre, fromage de brebis, fromage de brebis, des oeufs crus, les canneberges purifiées et assaisonner de sel et de poivre. Façonner en boulettes avec la farce et faire cuire dans l'eau salée pendant 6-8 minutes. Servir garni de crème sure et saupoudré d'un peu de sucre.