**LENIWE PIEROGI RUSKIE**

**Składniki:**

* 700 g ziemniaków
* 300 g białego sera
* 2 jajka
* 1 szklanka mąki (ziemniaczanej lub przennej)
* sól i pieprz do smaku
* 2 cebule

**Sposób przygotowania:**

1. Obrane ziemniaki ugotować w słonej wodzie, nieco przestudzić i przepuścić przez praskę lub utłuc.
2. Obrać i drobno pokroić cebulę. Usmażyć na małej ilości oleju.
3. Ser dodać do ziemniaków, wbić jaja dodać mąkę, sól, pieprz i połowę cebuli. Zagnieść ciasto w misce.
4. Jeśli ciasto miałoby zbyt rzadką konsystencję - dodać trochę mąki (tyle by ciasto nie kleiło się do rąk, ale nie może być twarde, bo wtedy leniwe też będą twarde).
5. Wstawić w dużym garnku wodę, aby się zagotowała.
6. Podzielić ciasto na kawałki i na posypanej mąką stolnicy robić wałki grubości ok. 2 cm, trochę je spłaszczyć i kroić ukośnie na małe kawałki dł. 5-6 cm.
7. Ciasto na leniwe pierogi nie może leżeć zbyt długo, więc od razu po pokrojeniu ciasta wrzucać partiami kluski do wrzątku, lekko mieszając, by nie przywarły do dna. Gdy wypłyną gotować jeszcze 2 minuty.
8. Podawać z pozostałą cebulką.