

leniwe pierogi



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	4 dag
żółtko jajek	4 szt.
ser	50 dag
białko	5 szt.
mąka	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser przetrzeć przez sito, utrzeć masło dodając po jednym żółtku, posolić, dodać ser, utrzeć. Ubić pianę, wyłożyć ją na masę żółtkową, posypać mąką i ciasto lekko wymieszać.. ciasto wyłożyć na stolnicę wysypaną mąką, ukształtować wałek, krajać ukośnie pierożki. Pierogi wrzucać partiami na wrzącą osoloną wodę, zagotować, wyłożyć łyżką cedzakową.