

## Pierogi z serem i rodzynkami



### JULKATOMECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

<b>mąka pszenna</b>	2,5 szkl
<b>jajko</b>	1 szt
<b>sól</b>	szczypta
<b>woda</b>	1/2 szkl
<b>olej</b>	3 łyżki

#### Nadzienie

<b>twaróg</b>	200 g
<b>cukier</b>	1/2 szkl
<b>śmietana 18 proc</b>	3 łyżki+kilka łyżek na wierzch
<b>cukier wanilinowy</b>	16 g
<b>rodzynki</b>	kilka łyżeczek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg rozgnieść widelcem lub zmiksować, dodać oba cukry i śmietanę, wymieszać. Na stolnicę wysypać mąkę, dodać jajko, sól i wodę. Zagnieść gładkie elastyczne ciasto, rozwałkować na cienki placek. Kubkiem wycinać krążki, nakładać po łyżce farszu i skleić pierogi. Wrzucić do gotującej się wody i gotować około 5 minut od momentu wypłynięcia pierogów na powierzchnię. Odcedzić i przelać zimną wodą aby się nie sklejały. Pierogi polać śmietaną i posypać rodzynkami