

Pierogi z serem na słodko



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	300 g
jajko	1
woda	1/4 szklanki
sól	szczypta

Farsz

ser biały mielony	600 g
żółtka	2
cukier	2-3 łyżki
laska wanilii	1
cynamon mielony	
śmietana gęsta	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę przesiać, dodać jajko, sól i wodę i wyrobić ciasto.
- KROK 2 Przygotować farsz: twaróg połączyć żółtkami, cukrem i otartą laską wanilii na jednolitą masę.
- KROK 3 Gotowe ciasto rozwałkować i wykrawać koła odwróconą szklanką. Na środek każdego położyć po 1-2 łyżeczki farszu, złożyć na pół, zlepować i odłożyć na stolice.

KROK 4

Nastawić osoloną wodę w garnku. W momencie wrzenia zmniejszyć płomień i wrzucić pierogi. Gdy wypłyną na wierzch, wyjąć je z wody, odcedzić i wyłożyć na półmisek. Pierogi podawać z gęstą śmietaną, cukrem i cynamonem.