

## Pierogi z waniliowym serkiem i sosem z czerwonego wina



### MALINOWEPOCALUNKI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	300 g
<b>jajka</b>	3 szt
<b>sól</b>	
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>wino czerwone</b>	200 ml
<b>miód</b>	
<b>cynamon Prymat</b>	
<b>kardamon</b>	
<b>skórka z cytryny</b>	
<b>ser biały</b>	300 g
<b>cukier</b>	
<b>cukier waniliowy</b>	
<b>jajko</b>	
<b>maliny</b>	100 g
<b>Goździki całe Prymat</b>	4 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pyszne pierogi ze słodkim waniliowym twarogiem, na fenomenalnym sosie z czerwonego wina z malinami. To są "moje smaki". Tradycja i odrobina nowoczesności, to jest to co lubię.

300 g mąki pszennej

3 jajka

3 łyżki oliwy z oliwek

odrobina soli

Składniki wszystkie razem zagnieść na gładkie i elastyczne ciasto. Zawinąć w folię spożywczą i odstawić na ok 30 min. Po upływie tego czasu podzielić na 2-3 części. Podsypać delikatnie mąką i bardzo cienko rozwałkować. Wycinamy kółka np szklanką, nakładamy farsz i zlepiamy. Ciężko mi powiedzieć ile dokładnie farszu nam jest potrzeba. Czasami mi starcza ta ilość, czasami improwizuję np z owocami, dżemem...

300 g sera białego

cukier waniliowy

cukier

1 jajko

można dodać jeszcze np rodzynki

Ser zemiać w maszynce do mięsa, można przepuścić przez praskę do ziemniaków, bądź w zupełności wystarczy rozdrobnić widelcem. Doprawić do smaku cukrem i mieloną wanilią na koniec dodać całe jajko. Dokładnie wymieszać i gotowe.

200 ml wina czerwonego u mnie czerwone wino Celebro

cukier lub miód

skórka z cytryny

4 szt goździków

kardamon mielony

imbir

cynamon

ok100 g malin

Sos zaczynamy robić od typowego grzańca. Czyli wlewamy wino do garnka, słodzimy je do smaku miodem bądź cukrem, dodajemy odrobinę kardamonu, imbiru, skórkę otartą z ok połowy cytryny, goździki, cynamon. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy redukując ilość wina. Trwa to ok 15 min na umiarkowanym ogniu. Dodajemy maliny. Ja miałam mrożone i wrzuciłam 2 duże garście.

Gotujemy kilka min do delikatnego zgęstnienia. Próbujemy i doprawiamy do smaku przyprawami (jeżeli jeszcze czegoś nam tu brakuje).

Przecieramy przez sito. Gotowy sos wylewamy na talerze i układamy nasze pierogi.

Gotowe.