

## Razowe pierogi z czereśniami



**JADWIGA/JAGA85**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>mąka pszenna</b>	2 szklanki
<b>mąka razowa</b>	1 szklanka
<b>woda ciepła</b>	3/4-1 szklanka
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	szczypta

#### Farsz:

<b>ser biały</b>	400 gram
<b>żółtko jajek</b>	1 sztuka
<b>cukier</b>	do smaku
<b>cukier waniliowy</b>	1 łyżka
<b>czereśnie</b>	300 gram

#### Dodatkowo:

<b>śmietana</b>	do podania
<b>cukier</b>	do posypania

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Kroki postępowania**

- KROK 1 Mąki przesiewamy na stolnicę. Dokładamy do nich jajko, sól, olej, wodę.
- KROK 2 Energicznie zarabiamy ciasto.
- KROK 3 Gotowe wałkujemy na grubość około 3 mm i wykrawamy z niego koło (np. od szklanki). Na każde koło nakładamy nadzienie.
- KROK 4 Sklejamy pierogi. Tak przygotowane pierogi gotujemy około 4 minuty w osolonej wodzie. Odcedzamy. Podajemy polane śmietaną i posypane cukrem.
- KROK 5 **FARSZ:** Czereśnie myjemy, osuszamy, usuwamy ogonki i drylujemy. Ser ucieramy z żółtkiem i ok 1/6 ilości przygotowanych czereśni. Dokładamy cukier waniliowy. Całość słodzimy do smaku. Czereśniowy serek wykładamy na wycięte z ciasta koła. Na ser wykładamy po 1-2 czereśnie. Sklejamy pierogi.