

Serowe leniwe pierogi



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajka	5 szt
mąka pszenna	1 szkl
masło extra	1 łyżka
cukier	1 łyżka
cukier waniliowy	1 mały
odrobina soli	
twaróg	50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser przepuścić przez maszynkę (mielony gotowy jest, moim zdaniem, za rzadki). Masło utrzeć z cukrem i żółtkami. Dodać ser, mąkę i wszystko jeszcze raz dokładnie utrzeć. Z białek ubić sztywną pianę i wmieszać delikatnie do ciasta. Przełożyć na stolnicę i formować spłaszczony wałek. Kroić skośnie kluski o dł. ok. 3 cm. Wrzucać na wrzątek i gotować do wypłynięcia. Podawać z przyrumienioną na maśle bułeczką tartą lub polewą owocową.