

Słodkie pierogi



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

twaróg	1 kg
rodzynki	10 dag
mąka	3 szklanki
woda	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jaja i wody wyrobić gładkie ciasto. Wykładać szklanką krążki i nakładać na nie przygotowany wcześniej farsz.

Biały ser połączyć z zaparzonymi w gorącej wodzie rodzynekami. Dodać pokrojone orzechy włoskie, żółtko oraz dwa cukry. Wszystko dokładnie połączyć. Przygotowane pierożki gotować w gorącej, osolonej wodzie jeszcze 5 minut po wypłynięciu. Podawać polane truskawkowym musem bądź zmiksowanymi truskawkami z dodatkiem kefiru lub jogurtu.