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. Wykrajać szklanką krążki i nakładać na nie przygotowany wcześniej farsz.

Biały ser połączyć z zaparzonymi w gorącej wodzie rodzynkami. 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.