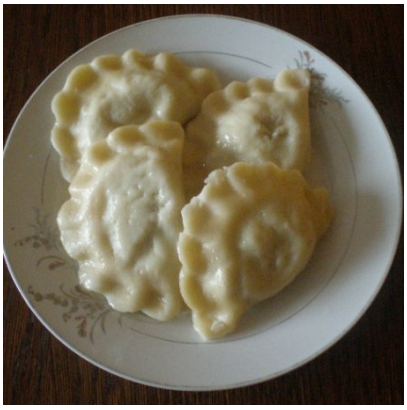
Pierogi z serem



ILONAALBERTOS

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	35 dag
woda	3/4 szklanki
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	1 sztuka
masło	4 dag
twaróg	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Należy zagnieść ciast: mąkę przesiać na stolnicę, zagnieść ją z jajkiem, wodą i szczyptą soli . Ser twarogowy zemleć dwukrotnie i połączyć z żółtkiem, następnie posolić i utrzeć. Ciasto na pierogi rozwałkować na grubość około 3 mm, wykrawać z niego krążki, nakładać na nie nadzienie serowe i zlepiać pierogi. Pierogi należy gotować w lekko osolonym wrzątku, ugotowane wyławiać łyżką cedzakową, układać na półmisku i polać stopionym masłem.