

Pierogi z serem



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 kg
sól	1 łyżeczka
twaróg	1 kg
żółtko jajek	2 szt
cukier	100 g
śmietana	do polania
cukier	do posypania
woda	400 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg wymieszać z żółtkami i cukrem.

Z mąki, wody i soli zagniatamy ciasto. Wałkujemy na cienki placek, wycinamy krążki. Na kółka nakładamy masę serową i dokładnie zlepiamy brzegi.

Zagotowujemy wodę z dodatkiem soli i odrobiną oleju. Wrzucamy pierogi na wrzątek i gotujemy od wypłynięcia około 5 minut. Wykładamy pierogi łyżką cedzakową. Układamy pierogi na talerzu i polewamy śmietaną rozmieszaną z cukrem.