

pierogi z serem



LINKA1312



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biały ser 40 dkg

żółtko jajek 2 szt

sól

Ciasto:

mąka 35 dkg

masło

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

farsz:

Zmielony ser wrzucamy do naczynia i dodajemy do niego żółtka oraz sól. wszystko razem ucieramy. Ostawiamy

ciasto:

Ciasto na pierogi:

Mąkę, sól, masło i żółtko rozcieramy, mieszając, wlewamy stopniowo ciepłą wodę. Zagnieść gładkie ciasto i rozwałkować je na stolnicy posypanej mąką. Wykrawać kółka i nakładać łyżeczką farsz. Dokładnie sklejać.

Pierozki gotować w osolonej wodzie z dodatkiem oleju i podawać w rosole. Okrościć.