

Pierogi z serem i rodzynkami



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2,5 szkl
woda letnia	0,5 szkl
jajko	1 szt
twaróg	1 kost
cukier waniliowy	1 szt
żółtko jajek	1szt
cukier	3 łyżki
rodzynki	50 gr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto;

Z mąki, jajek i wody zagnieść ciasto (jeżeli będzie się kleić dodać mąki). Rozwałkować ciasto i foremką do pierogów wycinać koła napęlnić serem i zlepić. Do gotującej się wody wrzucić pierogi i gotować 8 min od wypłynięcia. Przed podaniem polać roztopionym masłem i posypać cukrem.

Nadzienie serowe;

Twaróg rozdrobnić widelcem dodać cukry, żółtko i wymieszać na końcu dodać rodzynki.