Drożdżowe pierożki z serem i czereśniami

LEONOWIE

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

twaróg	150 g
mleko	1/4 szklanki
olej	1/4 szklanki
cukier	1/4 szklanki
jajko	1 szt
sól	1 szczypta
mąka	2 szklanki
drożdże	5 dag

dodatkowo

czereśnie

cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Do miski w której będziemy wrabiać ciasto przełożyć ser, dodać mleko, olej, cukier , jajko i szczyptę soli. Całość zmiksować do uzyskania jednolitej konsystencji. Ja ciasto wyrabiam w robocie, zmieniam tylko końcówkę na hak. Do mieszanki wkruszyć drożdże oraz przesiać mąkę. Wyrobić gładkie ciasto.

KROK 2 Następnie przełożyć do czystej miski do wyrośnięcia - u mnie wysmarowana odrobiną oleju, żeby ciasto ładnie się odkleiło

KROK 3 Ciasto powinno podwoić swoją objętość. Następnie przełożyć na stolnicę podsypaną mąką.

KROK 4 Ciasto rozwałkować na cienki placek. Wykrawać szklanką koła.

KROK 5 Na środek układać wydrylowane czereśnie, zlepiać jak pierogi.

KROK 6 Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec 25 minut w 160 stopniach. Przed podaniem posypać cukrem pudrem. Smacznego :)