

Pierogi leniwe



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3
mąka pszenna	15 dag
sól	szczypta
masło	2 łyżki
śmietana 30%	2 szklanki
cukier	
twaróg	50 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z białek ubić sztywną pianę. Masło utrzeć z żółtkami dodając ser. Połączyć z mąką i pianą z białek, lekko posolic. Formować podługzne wałki (jak na kopytka), lekko spłaszczyć i ukośnie kroić. Ugotować w lekko osolonej wodzie. sos śmietany gotować razem z cukrem aż zrobi się gęsta, taka krówka, pamiętając o ciągłym mieszaniu klusieczki równie dobrze smakują z jogurtem, albo śmietana wymieszana z sosen owocowym:)