Starodawny przepis na pierogi leniwe

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tłuszcz	1 łyżka
jaja	3 szt
mąka pszenna	15- 17 dag
cukier	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
masło 2	łyżki
ser biały twarogowy	60 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser przetrzeć przez perlonowe sito.
Umyte jaja wybić, oddzielić białka od żółtek.
Tłuszcz rozetrzeć w misce i dodawać po trochu żółtka, mieszając w dalszym ciągu.
Do utartych żółtek dodać ser i dobrze utrzeć.
Z białek ubić sztywną pianę utrwaloną łyżeczką cukru kryształu.
Do masy serowej dodawać porcjami pianę i przesianą mąkę, lekko mieszając okrągłymi ruchami (nie ucierać).
Na posypanej mąką stolnicy uformować z ciasta trzy wałki, jak na kopytka i nieco spłaszczyć.
Na równolegle ułożonych wałkach zaznaczyć nożem kratkę i pokrajać je w ukośne kluski (jednocześnie).
Pierogi ugotować partiami we wrzącej osolonej wodzie.
Gdy wypłyną na powierzchnię, wyjmować za pomocą łyżki cedzakowej i odsączyć. Pierogi podawać na ogrzanym okrągłym półmisku, okraszone przyrumienioną tartą bułką ze stopionym masłem i surówką z marchwi i jabłek, surówką z pomidorów itp. Mimo tego, że przepis na karteczce jest już brązowy ze starości smakuje tak jak dawniej