

Pierogi leniwe z kaszą manną



Składniki

375 g - ser biały

1 szt. - jajko

2/3 szklanka - kasza

manna

4 łyżka - masło

2 łyżka - mąka pszenna

Opis wykonania

Smak mojego dzieciństwa, rozpływające się w ustach, delikatne pierogi leniwe z dodatkiem kaszy manny z masełkiem i bułką tartą, pycha :)

2 łyżki masła utrzeć z żółtkiem dodać zmielony ser- wymieszać. Białko ubić na sztywną pianę dodać do masy serowej dosypać kaszę mannę i mąkę pszenną wymieszać. Ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką zagnieść (jeśli za bardzo się klei dodać mąki pszennej). Z ciasta uformować wałek , trochę go spłaszczyć i kroić na skos (jak kopytka) . Pierogi wrzucamy do garnka z wrzącą wodą mieszamy i gotujemy na wolnym ogniu . Kluski wyjmujemy minutę po wypłynięciu na wierzch (należy jednak wcześniej spróbować jedną czy ciasto nie jest surowe w środku). Na patelni zarumieniamy na suchej patelni, dodajemy masło i kiedy się rozpuści polewamy nim pierogi. Pierogi posypujemy cukrem brązowym (niekoniecznie) i serwujemy gorące.