

Pierogi z serem



Składniki

Farsz:

500 g twarogu tłustego
lub półtłustego,
zmielonego jednokrotnie
1 żółtko
3 łyżki cukru
1 laska wanilii lub
opakowanie cukru
waniliowego

Ciasto:

2 szklanki mąki pszennej
+ do podsypywania
1 jajko
ok. 3/4 szklanki wody
1 łyżka masła
1 łyżeczka soli

Opis wykonania

Pierogi nie mogą się znudzić. Do wyboru masz mnóstwo wersji. Tym razem pierogi na słodko, wypełnione po brzegi nadzieniem serowym. Miękkie, elastyczne ciasto, a do tego słodki farsz z waniliową nutą.



Przygotuj farsz: ser umieść w misce i roznieć dokładnie za pomocą widelca. Dodaj żółtko, cukier, cukier waniliowy. Całość dokładnie wymieszaj, tak by uzyskać jednolitą masę. Odstaw.



Składniki na ciasto (przesianą mąkę, jajko, masło, sól) umieść w misce. Stopniowo dodawaj odpowiednią ilość wody, aby składniki się połączyły. Zagnieć do uzyskania miękkiego, gładkiego ciasta. Ciasto podziel na dwie części. Każdą z nich rozwałkuj na cienki placek. Za pomocą szklanki wykrój z ciasta kółka.



Na środku każdego z nich umieść farsz. Pierogi złoż na pół, dokładnie zlep brzegi i dociśnij za pomocą widelca. W garnku zagotuj wodę z dodatkiem soli i partiami wkładaj pierogi. Gotuj na niewielkim ogniu przez około 3 minuty od wypłynięcia pierogów. Ugotowane wyciągaj za pomocą łyżki cedzakowej i przełóż na talerz.