
PIEROGI DROŻDŻOWE Z SEREM

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1132 razy.

Ciasto:

40 dag mąki pszennej

2 jaja

2,5 dag drożdży

1,5 szklanki

mleko

1,5 łyżki cukru

2 łyżki masła lub margaryny

sól

Nadzienia:

40 dag twarogu

20 dag ziemniaków

2 jaja

2 łyżki masła

25 łyżki cukru

łyżka śmietany

2 łyżki mąki pszennej

2 łyżeczki tartej bułki

zapachy do twarogu

Sporządzić ciasto drożdżowe, dodając żółtko oraz całe jajo. Postawić do wyrośnięcia. Twaróg zemleć w maszynce razem z ugotowanymi ziemniakami. Dodać przyprawy, jaja i pozostałe składniki. Ciasto podzielić na kawałki, nadziewać je masą, nadając im kształt podłużny; smarować jajem i upiec w piekarniku. Podawać z kwaśną śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD