
Pierogi z sera i ryżu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1140 razy.

Ciasto:

35 dag mąki

jajo

woda

Nadzienie:

45 dag twarogu

15 dag ryżu

łyżka masła

cukier

pół szklanki śmietany

sól

zapachy do ciast

2 jaja

Ryż ugotować na półsypko i ostudzić. Twaróg zemleć w maszynce, dodać ryż, cukier, jajo, masło i zapachy. Przygotować ciasto, rozwałkować je i układać w odpowiednich odstępach farsz; założyć brzegi, zacisnąć i wykrawać szklanką pierogi. Ugotować w osolonej wodzie i polać śmietaną z cukrem i wanilią.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD