
Pieróżki leniwe z mąką ziemniaczaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1047 razy.

50 dag sera białego niekwaśnego
1 jajo
20 dag mąki
25 dag ugotowanych ziemniaków
2 dag mąki ziemniaczanej
sól
6 dag tłuszczu do polania (masło, słonina)
(3 dag bulki tartej)

Ziemniaki ugotowane i ser zemleć , dodać jajo, mąkę pszenną i ziemniaczaną, sól, zarobić ciasto. Nie wyrabiając ciasta podzielić je od razu na części; kolejno wyrabiać na stolnicy wałki, spłaszczyć . Krajać skośnie pieróżki równej wielkości. Zagotować wodę z solą, do wrzącej wody partiami wkładać pierogi, powoli zagotować , wyjąć łyżką cedzakową i osączyć , wyłożyć na półmisek, oblać masłem (ze zrumienioną bułeczką) i zaraz podawać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD