
Pierozki drożdżowe z serem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2810 razy.

ciasto:

50 dag (2 1/2 szklanki) mąki,

10 dag margaryny,

10 dag (5 łyżek) cukru,

1 jajo,

5 dag drożdży,

1 szklanka mleka,

szczypta soli,

białko do smarowania pierożków,

tłuszcz do formy,

nadzienie:

1 kg twarogu,

3 jaja,

cukier do smaku, cukier waniliowy

Drożdże rozmieszać z kilkoma łyżkami ciepłego mleka na jednolitą masę. Presiać 10 dag mąki, wlać do niej drożdże i trochę mleka, pozostawić do wyrośnięcia. Przygotować nadzienie. Twaróg przepuścić przez maszynkę lub zmiksować, dodać jaja, cukier i cukier waniliowy. Dokładnie utrzeć. Przygotować ciasto: margarynę, cukier i jajo utrzeć na puszystą masę. Dodać wyrośnięty rozczyń, dolać resztę mleka, dosypać pozostałą mąkę i szczyptę soli. Ciasto dokładnie wyrobić, przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu, żeby wyrosło. Wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, rozwałkować prostokąt grubości około 1/2 cm, pokroić na kwadraty o boku 8-10 cm. Na środku każdego kwadratu położyć masę serową. Rogi kwadratów skleić na wierzchołku. Ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze, a gdy podrosną posmarować białkiem i posypać grubym cukrem. Piec w średnio gorącym piekarniku około 30 min na złoty kolor.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>