
Pierogi drożdżowe z serem i truskawkami lub pozio

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2337 razy.

Ciasto:

25 dag mąki,

2 jajka,

2 dag drożdży,

ok. 1/2 szklanki mleka,

3-4 dag cukru

3 dag margaryny, sól

Nadzienie:

30 dag twarogu,

10 dag ziemniaków,

28 dag truskawek lub poziomek,

2 jajka,

4 dag margaryny,

1 szklanka śmietany,

8 dag cukru,

5 dag mąki,

4 dag tartej bułki,

cukier waniliowy

Sporządzić rozczyń, rozprowadzając drożdże w letnim mleku z dodatkiem 1 płaskiej łyżeczki cukru i takiej ilości mąki, by rozczyń miał konsystencję gęstej śmietany. Zostawić go pod przykryciem ciepłym miejscu, aż drożdże "urosną". Mąkę przesiać do miski. Utrzeć jajka z cukrem, dodać do mąki, osolić, dodać wyrośnięty rozczyń oraz resztę mleka i wyrabiać ciasto łyżką lub ręką, aż będzie jednolite i gładkie. Pod koniec wyrabiania dodać stopiony tłuszcz. Jeszcze chwilę wyrabiać (ciasto powinno odchodzić od ręki), przykryć lnianą ściereczką i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Przygotować nadzienie. Ziemniaki ugotować, obrać i ostudzić. Ser i ziemniaki przepuścić przez maszynkę. Owoce przebrać, umyć, usunąć szypułki, osączyć. Poziomki zostawić w całości, truskawki pokrajać w plastry. Do sera z ziemniakami dodać owoce, jajka, stopione masło, cukier, cukier waniliowy i mąkę. Wymieszać. Gdy ciasto zwiększy dwukrotnie objętość, formować z niego równe kule, nadziewać je masą, nadając im podłużny kształt. Upiec w piekarniku (180-220C). Podawać pierogi posypane zrumienioną bułką tartą i polane kwaśną śmietaną.

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