
Pierogi z ryżem, serem i truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2349 razy.

Ciasto:

25 dag mąki

1 jajko,

ok. 1/2 szklanki wody

Nadzienie:

25 dag twarogu,

10 dag ryżu,

10 dag truskawek,

2 dag margaryny,

1/2 szklanki śmietany,

2 jajka,

cukier puder,

cukier waniliowy,

sól

Ryż ugotować z margaryną na półsypko i ostudzić. Twaróg zemieć w maszynce. Truskawki przygotować i pokrajać. Ser, ryż i truskawki połączyć na jednolitą masę. Dodać 2 żółtka. Na stolnicę przesiać mąkę, zrobić dołek, dodać jajko i przegotowaną, ostudzoną wodę. Zagnieść wolne ciasto pierogowe (jeśli jajko jest małe, można dolać więcej wody). Cienko je rozwałkować, wykrawać krążki szklanką, nakładać nadzienie, złożyć brzegi, starannie zlepić. Wrzucać pierogi do płaskiego, szerokiego rondla z wrzącą, osoloną wodą. Ugotować, odcedzić. Podawać polane śmietaną z cukrem i cukrem waniliowym.

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