

---

# Pierogi z ryżem, serem i truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2310 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>