
Pierogi rozowe z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2330 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 125 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

40 g sera bialego,

40 ml soku malinowego,

1 jajo.

Inne:

250 ml smietany do polania pierogow,

60 ml soku malinowego lub innego czerwonego (wisniowy, porzeczkowy) do polania pierogow.

1. Przygotowac farsz: ser rozetrzec, dodac jajo i sok. Wymieszac, utrzec na jednolita mase.
2. Zagniesc ciasto na pierogi (patrz rozdzial "ogolne"), po czym rozwalkowac cienko.
3. Wyciac krazki srednicy 6-7 cm, na kazdy nalozyc farsz, zlozyc na pol, starannie zlepic brzegi.
4. W plaskim garnku zagotowac wode z sola, w ktorej gotowac pierogi partiami.
Kiedy wyplyna, odkryc, zamieszac, dogotowac (1-2 min).
5. Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, ulozyc koliscie w zaroodpornym naczyniu. Zalac smietana wymieszana z sokiem i zapiekac do zrumienienia w piekarniku nagrzanym do temp. 220żC (ok. 15 min).
Podawac cieple, ewentualnie posypane cukrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 52.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)