
Pierogi z serem - słodkie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3853 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 125 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

400 g sera,

50 g cukru,

1 zoltko,

20-30 g przesmazonej z cukrem skorki pomaranczowej,

50 g rodzynek.

Inne:

maslo do polania pierogow,

1 lyzka tartej bulki,

250 ml kwasnej smietany.

1. Zagniesc ciasto na pierogi (patrz rozdzial "ogolne"). Podzielic na 2 lub wiecej czesci, przykryc, by nie obsychalo.
 2. Przygotowac farsz: ser utrzec z zoltkiem i z cukrem na jednolita, dosc gesta mase. Dodac pokrojona drobno skorke pomaranczowa i oplukane rodzynki. Dokladnie wymieszac.
 3. Ciasto rozwalkowac cienko. Wyciac krazki srednicy 6-7 cm. Na kazdy krazek nalozyc farsz (nie za wiele, bo ser rozpreza sie w gotowaniu i pierogi moga popekac}, zlozyc ciasto na pol i zlepic. Gotowac w duzej ilosci osolonej wody. Wrzucac partiami do wrzatku, zamieszac, przykryc, a kiedy wyplyna, zdjac pokrywke, gotowac jeszcze 1-2 min.
 4. Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, przelozyc na ogrzany polmisek. Podawac polane roztopionym maslem. Mozna tez polac maslem zrumienionym z tarta bulka.
- Osobno podac gesta, kwasna smietane.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 50.

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

