
Pierogi z serem - słodkie w ciście drożdżowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3047 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz.

Ciasto:

250 g maki,

125 ml mleka,

30 g masła,

1 żółtko,

1 jajo,

1 łyżeczka cukru,

20 g drożdży,

1 płaska łyżeczka soli.

Farsz:

400 g sera tłustego lub półtłustego,

30 g masła,

2 żółtka,

40 g cukru,

20 g rodzynek.

Inne:

20 g masła do posmarowania formy,

250 ml śmietany do polania pierogów,

1 jajo do posmarowania pierogów.

1. Zarobic i zagniesc ciasto drożdżowe. Ze wszystkich składników wyrobic ciasto, mocno je ugniatając. Przykryc i odstawić w ciepłe miejsce na 1 godz.

Kiedy podwoi objętość, wyjac, znowu wygniesc i odstawić na 30 min. Rodzynki oplukac, sparzyć, osaczyć.

2. Przygotowac farsz: żółtka utrzec z masłem i cukrem. Polaczyc z rozkruszonym serem i dalej ucierac, az powstanie jednolita śniada masa. Wtedy dodac rodzynki, wymieszac.

3. Wyrosniete ciasto wygniesc, rozwalkowac na placek grubosci 1 cm lub troche cienszy. Wyciac krazki o srednicy ok. 6 cm, nalozyc na niej farsz, zlozyc na pol, zlepic brzegi.

4. Pierogi posmarowac jajem rozmaconym woda i ulozyc luzno w formie wysmarowanej tluszczem (w czasie pieczenia zwiększa swoja objętość). Piec 25-30 min w

piekarniku ogrzany do temp. 220°C. Podawac cieple. Osobno podac gesta smietane, moze byc wymieszana z cukrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 88.

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