
Pierogi z serem - słone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2747 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 poltlustego sera,

1 jajo,

1 lyzeczka soli,

pieprz.

Inne:

maslo do polania pierogow,

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 przetrzec przez sito. Dodac rozmacone jajo, sol i pieprz do smaku. 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 wrzatk, zamieszac, przykryc, a kiedy wyplyna, zdjac pokrywke, gotowac jeszcze 2-3 min.
4. Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, przelozyc na ogrzany polmisek. Polac zrumienionym maslem, natychmiast podawac, gdyz ten rodzaj pierogow szybko traci swa jednosc i swiezosc. Osobno podac gesta, kwasna smietane.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 26.

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