
Pierogi leniwe z serem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1521 razy.

Wziąć świeżego twarogu 1 litr nie bardzo pełen lub 3 duże kawałki, lecz uważać , żeby nie był kwaśny. Jeżeli jest bardzo suchy można trochę śmietany dodać , dodać 2 lub 3 łyżki klarowanego masła, grupkę cukru, soli, 6 żółtek i utrzyć dobrze w donicy, żeby grupek nie było, potem dosypać kilka łyżek mąki i znów dobrze trzeć . Jeżeli się uważa, że masa nie będzie za rzadka, natenczas domieszać lekko dobrze ubite białka. Posypać stolnicę mąką, masę na nią wyłożyć i jeżeli za rzadka, w takim razie wgnieść mąki, lecz nie za wiele, żeby pierogi były pulchne; można jeden na próbę ugotować , jeżeli się w wodzie nie rozejdzie, wtenczas robić pierogi wyżej wskazanym sposobem i spuszczać do gotującej osolonej wody; gdy spłyną na wierzch i parę razy się zagotują, wybrać je durszlakową łyżką na półmisek i polać masłem zrumienionym z tartą bułką. Można je także piec na maśle w brytfannie i podać do nich ubitą śmietaną.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"