
Pierogi zawijane z sera

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1144 razy.

Ciasto zagniecione jak na kluseczki, lecz nie za twardo, rozwałkować cienko. Ser świeży utrzeć w donicy z całymi jajami i trochę soli, można także wrzucić siekanego szczypiorku lub cukru i małych rodzynek, mieszać dobrze, kłaść na rozwałkowanym cieście małe kupki z sera, zawijać ciastem, wykrajać kołeczkiem w ząbki lub foremką pierożki i zawijać brzegi, posmarowawszy je wodą lub białkiem, aby się w gotowaniu nie pootwierały, spuszczać do gotującej wody i skoro na wierzch wypłyną, wybrać łyżką durszlakową, ułożyć na półmisek i polać masłem zrumienionym z bułką.

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