
Pierogi z sera i bułki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1141 razy.

1/2 kilo dobrego sera, twarogu, rozetrzeć w donicy na masę, aby żadnych gruzełków nie było, wsypać 25 deka przesianej tartej bułki, wlać dwie łyżki rozpuszczonego świeżego masła, wsypać 30 gr. cukru i wbić 4 jaja, posolić i rozcierać wałkiem, aby się zrobiła jedna masa. Na dobrym utarciu sera i wyrobieniu z jajami zależy dobroć pierogów. W końcu jeżeli kto lubi, wsypać garść drobnych rodzynek, wymieszać i robić okrągłe gałki na ręku. Zagotować w płaskim obszernym rondlu dużo wody, wrzucić pierogi, wodę posolić, uważać aby leniwo się gotowały, bo muszą napęcznieć, przykryć rondel i spróbować czy już dobre, gdyż muszą się długo gotować, na przykład: gdy mają być podane na trzecią potrawę, to przed podaniem wazy należy je wrzucić w wodę. Wybrawszy łyżką durszlakową na półmisek, połączyć świeżym masłem z rumianą bułeczką. Proporcja jest na 6 osób.

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