Pierogi z serem

data aktualizacji: 2019.03.04 autor: Redakcja



Składniki:

Farsz

- 500 gramów zmielonego głuchowskiego sera
- 1 żółtko
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżka budyniu śmietankowego

Ciasto

- 3 szklanki mąki pszennej + do podsypywania
- 1 żółtko
- ok. 3/4 szklanki ciepłego mleka
- 1 łyżka masła głuchowskiego
- szczypta soli

Wykonanie:

1. Ser rozgnieść za pomocą widelca w misce. Dodać żółtko, cukier, budyń. Całość wymieszać tak, aby uzyskać jednolitą masę,.

2. Do przesianej mąki dodać żółtko, masło głuchowskie i sól. Stopniowo dodawać mleko i odpowiednia ilość wody, aby składniki się połączyły. Zagnieść do uzyskania miękkiego, gładkiego ciasta.

3. Ciasto podzielić na dwie części. Każdą z nich rozwałkować na cienki placek. Za pomocą szklanki wykroić z ciast kółka.

4. Na środku każdego z nich umieścić farsz. Pierogi złożyć na pół, dokładnie zlepić brzegi i docisnąć za pomocą widelca.

5. W garnku zagotować wodę z dodatkiem soli i partiami wkładać pierogi. Gotować na niewielkim ogniu przez około 3 minuty od wypłynięcia pierogów.

6. Ugotowane wyciągnąć za pomocą łyżki cedzakowej i przełożyć na talerz.

7. Podawać z musem truskawkowym lub ze słodzoną głuchowską śmietanką.

8 Całość udekorować listkami mięty.

Przepisem podzieliły się panie z Koła Gospodyń Wiejskich z Michowic.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/31157-pierogi-z-serem