



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Pierozki leniwe z sera i jaj

Pierozki te można podać z cukrem i konfiturą.

Składniki:

- bułka tarta , 3 dag
- sól, 1 szczypta
- ser biały, 50 dag
- mąka , 15 dag
- białka, 5 szt.
- żółtka, 4 szt.
- masło, 4 dag

Sposób przygotowania:

Wilgotny ser przetrzeć przez sito. Rozetrzeć masło dodając po jednym żółtku, stopniowo dodając ser, dodać sól, gdy masa utarta, wymieszać ją z pianą i mąką. Ciasto wyłożyć na stolnicę wysypaną mąką, ukształtować dość gruby wałek, spłaszczyć go, wycisnąć nożem kratkę na powierzchni, krajać skośne pierozki. Pierozki gotować partiami wkładając do wrzącej, osolonej wody; zagotować je powoli, wybrać łyżką cedzakową, osaczyć, wyłożyć na ogrzany okrągły półmisek, skropić zrumienionym masłem z bułeczką. Zaraz podawać, bo szybko opadają.

