



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Pierogi z mąki gryczanej z serem

Oddzielnie podać kwaśną śmietanę.

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- mąka gryczana, 32 dag
- mąka pszenna, 8 dag
- sól, 1 szczypta
- ser biały, 60 dag
- jajka, 2 szt.
- masło, 8 dag

Sposób przygotowania:

Mąkę gryczaną i pszenną uprzążyć na ogniu, uważając, aby się nie zrumieniły. Zdjąć z ognia, osolić, zaparzyć wrzącą wodą dokładnie mieszając, aby nie było grudek. Wyrobite ciasto wyłożyć na stolnicę i formować długi wałek, z którego krajać w poprzek grube plasterki (na pół palca). Każdy z nich spłaszczyć na dłoni, nakładać nadzienie z sera i zlepić brzegi. Gotować w słonej wodzie, a gdy wypłyną, powtórnie zagotować i wyjmować łyżką cedzakową na półmisek. Polewać świeżym masłem.

