



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

Pierogi leniwe z kaszą manną

Pierogi podajemy na gorąco

Składniki:

- bułka tarta , 1 dag
- cukier puder, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- kasza manna , 12 dag
- jajka, 2 szt.
- masło, 1 dag
- ser biały, 60 dag

Sposób przygotowania:

Ser zemleć w maszynce. Tłuszcz utrzeć z żółtkami (dodawany kolejno), serem i solą. Białka ubić na sztywną pianę, wyłożyć; na masę serową, wsypać kaszę i razem ostrożnie wymieszać, ale nie roznieść piany. Ciasto wyłożyć na wysypaną mąką stolnicę, uformować wałek o średnicy ok. 2 cm, spłaszczyć i krajać ukośne kluski długości ok. 3 cm. Wkładać je na wrzącą, osoloną wodę, zamieszać i ugotować. Ugotowane pierogi odcedzić i podawać na gorąco, polane masłem ze zarumienioną tartą bułką.

