



Tekst i zdjęcie: **edyta99755** - Kucharz (490)

Pierogi z serem na słodko

aksamitne ciasto i słodki serek to dobra kompozycja

Stopień trudności: łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- ciepła woda , 0.75 szkl.
- olej, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- mąka pszenna, 2 szkl.
- ser twarogowy półtłusty , 0.5 kg
- żółtka, 1 szt.
- cukier waniliowy, 1 szt.
- cukier, 4 łyżk.
- cynamon mielony, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Na stolnicę wysyp mąkę. 2. Zrób w niej dołek i wlej do niego olej i dodaj sól. 3. Zagniataj ciasto i cienkim strumieniem dodawaj do niego gorącą wodę (uważaj, żeby się nie poparzyć!) - ciasto powinno mieć konsystencję plasteliny. 4. Z ciasta uformuj kulę i przykryj ją gorącym talerzem lub miską. Poczekać około 15 minut. 5. Do dużego garnka wlej wodę, dodaj łyżkę oleju i sól. Zaczynij ją gotować. 6. Ciasto podziel na 4 części. 3 części przykryj folią spożywczą (zapobiegnie to wysuszeniu się ciasta), a 4 rozwałkuj na posypanej mąką stolnicy/stole. 7. Za pomocą szklanki wykrawaj z ciasta koła. 1. Przepuść twaróg przez praskę lub dobrze rozgnieć. 2. Połącz twaróg z resztą składników na farsz. 3. Na każdy kawałek ciasta nałóż mniej więcej łyżeczkę farszu (nie bój się, jeżeli wydaje ci się, że jest go za dużo. Ciasto jest elastyczne i dobrze się rozciąga). 4. Zlep końcówki koła, uważając by nie zrobić dziurek w cieście. Zwróć uwagę, by nie zostawić nie do końca zlepionych części (grozi to rozklejeniem się pieroga podczas gotowania). 5. Gotuj pierogi we wrzącej wodzie. Kiedy wypłyną na powierzchnię wody, gotuj je jeszcze przez około 2 minuty. 6. Gorące pierogi podawaj ze śmietaną.

