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

# Pierogi z serem słodkie

Podawać gorące, polanę masłem i posypane resztą cukru, albo zimne ze śmietaną i cukrem.

**Składniki:**

- masło, 8 dag
- żółtka, 2 szt.
- cukier wanilinowy, 1 szt.
- cukier, 10 dag
- ser biały, 65 dag
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- mąka , 35 dag

**Sposób przygotowania:**

Ser zemleć w maszynce, wymieszać z połową cukru, żółtkami i cukrem waniliowym. Uformować pierogi, kładąc do każdego krążka porcję sera, zlepiać brzegi i ugotować.