



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Pierozki pikantne

Pierozki tylko na ostro

Składniki:

- mąka , 80 g
- margaryna, 30 g
- śmietana, 30 g
- drożdże, 3 g
- sól, 1 szczypta
- ser twarogowy półtłusty , 40 g
- jajka, 0.2 szkl.
- ser żółty, 25 g
- pieprz, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać i posiekać z tłuszczem. Dodać śmietanę roztartą z drożdżami i sól. Ciasto dobrze wyrobić, rozwałkować na grubość 2 mm i wykrawać krążki. Ser biały rozetrzeć lub przepuścić przez maszynkę, dodać jajo i wymieszać. Ser żółty zetrzeć na tarce, dodać do twarogu, przyprawić solą, pieprzem i papryką do smaku. Masę serową nakładać na krążki ciasta, zlepić pierogi, smarować jajem i piec w dobrze nagrzanym piekarniku (220°C).

