

Pierogi z piekarnika z serem



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4811**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- CIASTO
- Mąka pszenna tortowa 250 g.
- Mąka orkiszowa 250 g.
- Drożdże świeże 30 g
- Jajko 1 szt.
- Ciepłe mleko 250 ml
- Cukier 1 łyżeczka
- Sól 1/2 łyżeczki
- Masło 2 łyżki
- Uwaga! Z podanej ilości wychodzi ok. 30 małych pierożków.
- NADZIENIE
- Twaróg biały 200 g
- Cukier waniliowy ilość wg. smaku
- Żółtko 2 szt.
- WIERZCH PIEROGA
- Jajko 1 szt.
- Mak kilka łyżeczek

Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozdrobnić z cukrem, dolać odrobinę ciepłego mleka. Przykryć ściereczką i zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Masło rozpuścić i poczekać aż ostygnie.

Mąki przesiać przez sitko, wbić jajko, dodać sól, mleko, masło i wcześniej przygotowany zaczyn. Wyrabiać ciasto, najlepiej rękami i to na blacie posypanym mąką. Gdy ciasto będzie gotowe, przykryć ściereczką i zostawić na ok. godzinę w ciepłym miejscu (powinno podwoić objętość).

W międzyczasie przygotować farsz. Ser rozdrobnić widelcem, dodać żółtka i cukier, dobrze wymieszać.

Wyrośnięte ciasto rozwałkować, na ciasto położyć farsz z twarogu i wykrawać pierogi (ja użyłam zwykłej szklanki), następnie wyrobić ładny brzeg.

Pierogi posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać makiem. Piec w rozgrzanym piekarniku do 180-150 stopni przez ok. 15 min.



2 Najlepiej smakują na ciepło.



3 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: