

Pierogi z serem



Autor: **AnalizaSmaku**
Przepisów: **69** Ocena: **686**

3-4 os. > 60 min średnie tanie



Analiza Smaku

AnalizaSmaku | Smaker

Składniki:

- 0,5 kg mąki pszennej
- 200 ml ciepłej wody
- 60 ml oleju
- pół łyżeczki soli
- 2 kostki mielonego twarogu półtłustego
- 2-3 łyżki śmietany 12%-18%
- 2 łyżki cukru pudru
- łyżeczka cukru waniliowego
- pół łyżeczki skórki otartej ze sparzonej cytryny
- do podania: truskawki, śmietana 12%-18%, jogurt, cukier puder, cynamon

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski przesiewamy mąkę i mieszamy ją z solą. W większej szklance mieszamy ze sobą wodę z olejem i dodajemy stopniowo do mąki, cały czas mieszając. Najpierw łyżką, a następnie przekładamy na stolnicę i wyrabiamy dłońmi. Wyrabiamy tak przez około 15 minut, aż będzie gładkie i miękkie. Zawijamy je w lnianą ściereczkę i odstawiamy na 15 minut, aby odpoczęło.



Analiza Smaku

- 2 Kiedy ciasto wypoczywa, my mieszamy twaróg ze śmietanką, cukrami i skórką z cytryny. Skórka „podkręci” smak farszu i doda świeżości całemu danu. Truskawki rozgniatamy widelcem lub

blendujemy na gładko. Można je delikatnie dosłodzić. Śmietankę lub jogurt dosładzamy do smaku.

- 3 Ciasto dzielimy na 4 części. Rozwałkujemy je na cienkie placki. Ciasto nie może być zbyt cienkie, ponieważ wtedy popęka podczas gotowania. Następnie wycinamy szklanką lub innym okrągłym narzędziem koła, nakładamy na środek każdego po ok. łyżeczkę farszu i szczelnie zalepiamy. Nie warto przesadzać i mocno wypychać farszem pierogów, bo wtedy ich nie zlepimy i się rozkleją w wodzie.

Pierogi gotujemy w osolonej wodzie partiami przez około 2 minuty od momentu zagotowania. Wyciągamy łyżką cedzakową, starannie odsączamy z wody i staramy się je odseparować od siebie, aby się nie posklejały.

Pierogi podajemy ze śmietaną lub jogurtem i sosem truskawkowym. Można także oprószyć cynamonem.



Analiza Smaku

Twoje notatki do przepisu: