



Pierogi z serem

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

CIASTO - ok. 60 szt. pierogów -
mąka pszenna typ 550 bio - 5
szklanka
jaja bio - 4 szt.
białko jaja bio - 2 szt.
olej bio - 1 łyżka
woda - 1/4 szklanka

sól morską - szczypta
FARSZ SEROWY -
twaróg - 400 g
cukier waniliowy bio - 1
opakowanie
żółtko jaj bio - 2 szt.
cukier puder - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser rozdrobnić widelcem, dodać żółtka i oba rodzaje cukru. Całość wymieszać tak, by składniki się połączyły.

KROK 2: Mąkę przesiać, dodać sól i olej. Jajka rozrobić z białkami i wodą, dodać do mąki i całość zagnieść. Uformować wałek z ciasta i podzielić go na mniejsze części. Błat i wałek do wałkowania posypać lekko mąką i każdą część ciasta cienko rozwałkować. Wyciąć krążki szklanką, lekko je rozciągamy palcami, na środku kładziemy łyżeczkę serowego nadzienia i zlepimy brzegi palcami.

KROK 3: Pierogi porcjami wrzucamy do wrzącej osolonej wody i gotujemy 5-6 minut. Przed podaniem można podsmażyć na maśle na złoty kolor.