Pierogi z borówkami i serem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 2 szklanka
mąka kukurydziana - 1 szklanka
woda gazowana - 1 szklanka
olej - 1 łyżka
sól - szczypta
Nadzienie do pierogów: -
borówki - 1 + 1/2 szklanka
ser biały - 15 dag
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
cukier - 2 łyżka
Pozostałe składniki: -
śmietana - 150 ml
cukier puder - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Pierogi z borówkami i serem są bardzo smaczne. Można je podawać z usmażonym masłem lub bitą śmietaną.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąki przesiać, dodać odrobinę soli, wodę, olej i zagnieść elastyczne ciasto. Zawinąć w folię i pozostawić na 20-30 minut

KROK 2: Ser biały rozetrzeć widelcem z cukrem wanilinowym i cukrem kryształem. Wymieszać z 1 szklanką borówek. Schłodzoną śmietanę ubić z cukrem pudrem.

KROK 3: Ciasto rozwałkować, szklanką wycinać krążki.

KROK 4: Układać farsz, złożyć na pół i dokładnie zlepić brzegi. Gotować przez 3-4 minuty w wodzie z dodatkiem soli.

KROK 5: Odcedzić, włożyć na talerze, lekko przestudzić, polać śmietaną, posypać pozostałymi borówkami.