Pierogi z serem i rodzynkami

gotowaniepatki

Polecane na: **danie główne, desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanka
- sól - szczypta
- wrzątek - 1 szklanka
- ser biały - 400 g
- jajko - 1 szt.
- śmietana 30 % - 3 łyżka
- cukier trzcinowy - 1 łyżka
- rodzynki - 3 łyżka
- cukier wanilinowy -
- sól do wody - szczypta
- śmietana 30 % - 150 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce łącze składniki ciasta. Mieszam za pomocą drewnianej łyżki a następnie przekładam na stolnicę i wyrabiam ręcznie do uzyskania jednolitego ciasta. Następnie formuję kule i odstawiam pod przykryciem np. owinąć w folię, na ok 30 min by ciasto odpoczeło. Międzyczasie przygotowuję farsz.

Do miski przekładam składniki farszu, mieszam.
Ciasto dokładnie, bardzo cienko, rozwałkowuję, można posypać odrobinę mąki by ciasto nie przyklejało się do stolnicy. Wykrajam krążki za pomocą kubka, szklanki, foremki. Za pomocą łyżeczki nakładam farsz. Zaklejam brzegi.

W garnku zagotowuję wodę, solę oraz wlewam olej. Wkładam pierogi, kilka sztuk. Gotuję ok 5 min po wpłynięciu. Ja mam spore pierogi natomiast jeśli są małe wystarczy 2-3 minuty.

Podaję ze śmietaną, sosem waniliowym lub owocami.