Pierogi z serem z ciasta z otrębami

Renixx

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mąka pszenna - 40 dag
- otręby pszenne - 2/3 szklanka
- woda - 250-300 szklanka
- jajka - 2 szt.
- oliwa - 3 łyżka
- sól - do smaku
- ser twarogowy - 25-30 dag
- cukier - 3 łyżka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- masło - 5 dag
- bułka tarta - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser twarogowy włożyć do miski, rozgnieść widelcem, dodać jajko, 1 łyżkę cukru, cukier waniliowy, dokładnie wymieszać.

KROK 2: Na stolnicę przesiać mąkę dodać otręby, olej, 1 jajko, ciepłą wodę i zagnieść ciasto

KROK 3: Następnie rozwałkować na grubość 2-3 mm.

KROK 4: Szklanką wycinać krążki. Na każdy krążek ciasta nałożyć farsz z sera, złożyć na pół i dokładnie zlepić brzegi.

KROK 5: Wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować około 4-5 minut o momentu wypłynięcia na powierzchnię. Masło usmażyć na patelni z tartą bułką.

KROK 6: Wyjąć łyżką cedzakową, włożyć na talerze, polać, usmażoną z masłem bułka tartą, posypać cukrem.