

Pierogi z twarogiem i rodzynkami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pycha!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- około 70 dag mąki -
- około 1 szklanka letniej wody -
- 1 jajko -
- sól -
- Farsz: -
- 40 dag twarogu -
- 10 dag rodzynek -
- 1 serek waniliowy -
- 1 małe jabłko -
- cukier -
- śmietana -

Etapy przyrządzania:

1. Przygotować farsz. Twaróg, serek i cukier zmiksować razem. Rodzynki zaparzyć wrzątkiem i trochę potrzymać w gorącej wodzie aż zmiękną. Dodać je to twarogu wraz z drobno pokrojonym jabłkiem. Przygotować ciasto. Ugnieść mąkę z wodą i jajkiem, dodać sól. Cienko rozwałkować ciasto, formować krążki. Na środek kłaść farsz i lepić pierogi. Wrzucać do gotującej się osolonej wody. Podawać ze śmietaną i cukrem.