

Pierogi z truskawkowym serem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [anastazja30](#), dnia 15 Maja 2011r. o 08:45

Tagi: [pierogi](#), [truskawki](#), [ser](#)

Rodzaj dania: [pierogi](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	0.5	kg	dodatki
jajo kurze	1	szt.	nabiał
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
twaróg półtłusty	250	g	nabiał
truskawka	1	szklanka	owoce
cukier	4	łyżka	dodatki
śmietana kremówka	250	ml	nabiał
woda	1	szklanka	płyny i sosy

Opis

Do mąki dodać 1 jajo, szczyptę soli, wymieszać i zalać szklanką gorącej wody. Znowu wymieszać i szybciotko zagnieść na dość zwarte ciasto pierogowe, uważając aby się nie poparzyć.

FARSZ: ser biały rozgnieść widelcem, truskawki świeże lub mrożone zmiksować z 3 łyżkami cukru, dodać do sera i dokładnie wymieszać łyżką. Spróbować czy farsz nie jest zbyt kwaśny, jeśli tak, to dodać cukru wedle upodobania. Ciasto rozwałkować na cieniutki placek, wykrawać szklanką lub foremką do pierogów, napełniać farszem dość obficie i dobrze zlepiać, smarując brzegi białkiem kurzym. Wrzucać na wrzącą, lekko osoloną wodę. Śmietanę kremówkę ubić, dodać cukier, najlepiej puder, jeszcze ubić. Pierogi podawać polane obficie śmietaną.

Polecam zwłaszcza dla dzieci! Smacznego!



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: