

Pierogi z serem



Pierogi z serem znajd? amatora w nie jednym domu. Wbrew pozorom s? ?atwe do zrobienia i s? fajn? alternatyw? na obiad.



Z podanych składników zagniatamy ciasto na pierogi. Odstawiamy na około pół godziny w ciepłe miejsce.

Ser przekładamy do miski, rozgniatamy widelcem, dodajemy śmietankę, cukry i wyrabiamy na jednolitą masę.

Przy pomocy szklanki wykrawamy z ciasta krążki, nakładamy ser i zlepiamy boki. Wrzucamy na osolony wrzątek i gotujemy od chwili wypłynięcia około 2-3 minuty.



Najlepiej smakują podsmażone podane z cukrem i cynamonem lub sódkiem waniliowym.