

Leniwe pierogi

Autor: **agiza**Przepisów: **22** Ocena: **175**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 500g twarogu półtłustego lub tłustego
- 3 jajka
- 2 łyżki masła
- 200g mąki
- Sól
- DODATKOWO:
- Tarta bułka
- Masło do polania klusek

Sposób przygotowania:

- 1 Twaróg zmieliłam. 2 łyżki masła utarłam w misce i cały czas ucierając dodawałam stopniowo po 1 żółtku. Następnie dodawałam twaróg ciągle ucierając. Ser również dodałam stopniowo. Kiedy składniki połączyły się ubiłam pianę z białek ze szczyptą soli. Następnie do masy serowej dodawałam na przemian mąkę i ubite białka delikatnie mieszając wszystko łyżką. Ciasto wyłożyłam na stolnicę lekko podsypaną mąką uformowałam wałek jak na kopytka. Delikatnie spłaszczyłam go dłonią. Tempą stroną noża zrobiłam ukośną krataczkę. Pokroiłam na ok.2cm kawałki. W garnku zagotowałam osoloną wodę. Wrzuciłam kluski na wrzątek gotowałam od wypłynięcia króciutką chwilę. Można sprawdzić jednego czy już są dobre. Wyjmowałam łyżką cedzakową osączyłam. Polałam stopionym masłem i posypałam zrumienioną tartą bułką.

Twoje notatki do przepisu: