PIEROGI Z BIAŁYM SEREM, JARMUŻEM I CZARNUSZKĄ

Składniki (porcje: 30 pierogów)
400 ml maślanki
40 dkg mąki
150 g sera białego
2 garści jarmużu
1 cebula średnia
ząbek czosnku (opcjonalnie)
2 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżki czarnuszki
sól do smaku
pieprz do smaku
2 łyżki masła do roztopienia

Przygotowanie:
Do miski przesypać mąkę, dodać maślankę, całość wymieszać, zagnieść ciasto, odstawić na bok. Jarmuż przelać wrzątkiem, zostawić na sitku do odcieknięcia, później drobno pokroić. Drobno posiekać cebulę i czosnek, podsmażyć do zeszklenia, dodać pokrojony jarmuż, wymieszać i jeszcze chwilę dusić. Do miski przełożyć lekko wystudzony jarmuż z cebulą i czosnkiem, dodać biały ser, czarnuszkę, doprawić solą i pieprzem, całość dobrze wymieszać. Na stolnicy dobrze posypanej mąką rozwałkować cienko ciasto, wykroić kółka. Na każde kółko nałożyć ok. łyżeczki farszu. Przy zamykaniu pierogów zwilżyć wodą końcówki ciasta co spowoduje, że będą one dobrze sklejone. Ulepione pierogi odstawiać na deskę posypaną mąką. W wyższym garnku zagotować wodę, lekko ją posolić. Wrzucać po kilka pierogów. Po wypłynięciu na wierzch gotować jeszcze około 1 minuty i wyjąć. Na patelni roztopić mało, polać nim gotowe pierogi, posypać czarnuszką, udekorować listkami jarmużu.

AUTOR: EWA CEBORSKA-SCHEITERBAUER

Fit & Easy
polubisz za wartość

Pobrano z serwisu: fitandeasy.pl