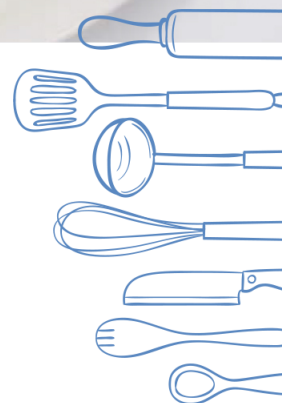




*Łukasz Ressel,  
Szef Kuchni restauracji  
„Złoty Róg” poleca:*



# Pierogi na słodko z serem z Olesna

## Składniki

### • Farsz

650 g sera twarogowego półtłustego z Olesna

1 żółtko

1 łyżka cukru pudru

1 łyżka cukru waniliowego

1 łyżka kaszy mannej

### • Ciasto

150 g mąki pszennej

125 ml ciepłej wody (ciepła woda zwiększa elastyczność ciasta)

pół łyżeczki soli

## Przygotowanie

W misce umieszczamy odmierzoną ilość wszystkich składników na farsz i mieszamy, aż do uzyskania jednolitej masy.

Do drugiego naczynia wsypujemy mąkę i sól, a następnie stopniowo dolewamy ciepłą wodę i mieszamy, aż do uzyskania zwartej masy. Później ciasto wyrabiamy ręką do momentu, gdy będzie ono odpowiednio sprężyste. Z cienko rozwałkowanego ciasta wykrawamy szklanką kółka. Na środek każdego nakładamy po 30 g farszu. Sklejamy brzegi pierogów bardzo dokładnie. Odkładamy na deskę posypaną mąką.

Gotowe pierogi wrzucamy do gotującej się i osolonej wody, delikatnie mieszamy. Po wypłynięciu pierogów gotujemy jeszcze 2-3 minuty.

Ugotowane pierogi podajemy z kwaśną śmietaną i cukrem.

czas przygotowania: 30 minut | liczba porcji: 6

Złoty Róg Olszowa



  
Szlak kulinarny  
Opolski Bifjy

