



PIEROGI Z BIAŁYM SEREM, JARMUŻEM I CZARNUSZKĄ

Przygotowanie:

Do miski przesypać mąkę, dodać maślanke, 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 przelać 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 sklezione. Ulepione pierogi odstawiać na deskę posypaną mąką. W wyższym garnku zagotować wodę, lekko ją posolić. Wrzucać po kilka pierogów. Po wytygnięciu na wierzch gotować jeszcze około 1 minuty i wyjąć. Na patelni roztopić maślanke, poleć nią gotowe pierogi, posypać czarnuszką, udekorować listkami jarmużu.

Składniki (porcje: 30 pierogów)

- 400 ml maślanke
- 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