Pierogi leniwe ze słodką polewą z bułki tartej

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 2
Czas gotowania: 5 min

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć ser (500 g), wybić 2 jajka, dodać masło (20 g) mąkę (150 g) i 0,5 łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować ciasto – czas 20 sekund, prędkość 6.
2. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć ciasto na stolnicę lub blat. Ciasto lekko zagnieść, podzielić na mniejsze części, uformować wałki grubości ok 2 cm i lekko je spłaszczyć. Za pomocą noża zaznaczyć dekoracyjną kratkę, pokroić ciasto skośnie na kawałki szerokości ok 2 cm.
3. Pierogi wkładać do wrzącej, osolonej wody, delikatnie zamieszać i gotować 2 minuty od wypłynięcia. Za pomocą łyżki cedzakowej wyjąć z wody bezpośrednio na talerze.
4. Do umytego naczynia miksującego założyć nóż, włożyć masło (50 g) pokrojone na mniejsze kawałki. Zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, otworzyć zaślepkę, rozpuścić masło – temperatura 90˚C, czas 3 minuty, prędkość 1.
5. Otworzyć zaślepkę, wsypać bułkę tartą (30 g) i 1 łyżeczkę cukru. Podsmażyć – temperatura 100˚C, czas 2 minuty, prędkość 1.
6. Gorące pierogi polać przygotowaną bułką z masłem i od razu podawać.