Sójka mazowiecka z twarogiem i jabłkami

90 minut

4 os.

Składniki

- 200 g mąki pszennej,
- 90 ml mleka,
- pół opakowania drożdży instant,
- 2 łyżki oleju,
- 200 g twarogu,
- 2 jabłka,
- 2 łyżki rodzynek,
- cukier,
- sól

Sposób przygotowania

Mąkę połączyć z drożdżami, jedną łyżką cukru, szczyptą soli i mlekiem. Zagnieść ciasto i odstawić na godzinę do wyrośnięcia.

W tym czasie utrzeć twaróg z trzema łyżkami cukru. Następnie dodać rodzynki i starte na grubej tarce jabłka. Farsz odsączyć na sitku.

Ciasto podzielić na cztery części. Zawinąć pierożki i piec je w 200 stopniach przez 20 minut.