

Sakiewki z gruszką i serem



Składniki

- 1 szklanka mąki
- 1 jajko
- 1 łyżka oliwy
- 2 gruszki
- 150g sera capri
- 70g gorgonzoli
- 1 łyżka tartego parmezanu
- sól
- pieprz świeżo mielony
- 70ml mleka
- 70ml śmietanki 30%
- 50g gorgonzoli
- 2 łyżki tartego parmezanu
- 1 łyżeczka mąki
- 1 łyżeczka masła
- garść listków szalwii
-
- 1 łyżka startego parmezanu do posypania

Sposób przygotowania

Mąkę przesiać z solą, wbić jajko, wyrobić ciasto, pod koniec wyrabiania wlać oliwę. Jeśli ciasto będzie bardzo twarde, można dodać łyżeczkę wody. Ciasto uwinąć folią, odłożyć na 30 minut. Gruszki obrać, pokroić w kostkę, poddusić, żeby odparowały i były bardziej miękkie. Osączyć na papierowym ręczniku i ostudzić. Serek capri rozgnieść, gorgonzolę zetrzeć na tarce lub pokruszyć drobno, doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać z parmezanem i gruszkami. Ciasto rozwałkować na ok 2mm, pokroić w kwadraty o boku 8cm, na każdy wyłożyć nadzienie, zlepiać brzegi, formując sakiewkę*. W garnku zagotować wodę, wrzucać pierogi, gotować ok 2-3 minuty od wypłynięcia. Sos: Listki szalwii usmażyć na maśle, wyjąć. Do masła wsypać mąkę, wymieszać, wlać śmietankę i mleko, dodać pokruszoną gorgonzolę i parmezan, doprawić do smaku. Gotować mieszając, aż sery się rozpuszczą i powstanie gęsty sos. Pierogi wyjąć łyżką cedzakową na talerz, połączyć sosem, posypać szalwią i parmezanem. Smacznego