

Drożdżowe pierożki



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **3943**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- mąka pszenna- 4 szklanki
- Jajo kurze- 2 szt.
- Drożdże- 6 dag
- Mleko- 6 łyżek
- Masło- 4 łyżki
- Śmietana kwaśna- 4 łyżki
- Cukier- 4 łyżki
- Sól- szczypta
- Jajka- do posmarowania pierożków
- białko jaja kurzego - do zlepiania pierożków
- farsz:
 - kiełbasa wędzona- 50 dag
 - Suszone śliwki- 1 garść
 - grzyby suszone- 1 szklanka
 - Cebula biała- 1 szt.
 - Jałowiec mielony- 1 łyżeczka
 - Sól- do smaku
 - Pieprz- do smaku
 - tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby zalej wodą, mocz przez noc. Gotuj do miękkości. Masło podgrzewaj na małym ogniu do czasu aż się rozpuści. Wystudź. Do mleka dodaj łyżkę cukru. Podgrzej, rozpuść w nim drożdże. Dodaj łyżkę mąki i wymieszaj. Dodaj resztę mąki, cukru, szczyptę soli, śmietanę, jaja i rozpuszczone masło. Zagnieć ciasto. Odstaw w ciepłe miejsce do czasu aż ciasto podwoi swoją objętość. Cebulę obierz i pokrój w kostkę, zeszklij na tłuszczu. Dodaj pokrojoną w kostkę kiełbasę. Smaż do czasu aż kiełbasa się zrumieni. Dodaj śliwki i grzyby, podlej wodą. Posól i popieprz do smaku. Dodaj jałowiec. Duś do czasu aż smaki się przegryzą. Ciasto rozwałkuj, wycinaj kółka. Wyłóż na nie po łyżce farszu. Brzegi ciasta posmaruj białkiem. Zlep pierożki. Piecz w 180 stopniach C na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia przez ok. 10 minut.



Twoje notatki do przepisu: