

Pierogi razowe ze śliwką

Autor: **annawk**Przepisów: **241** Ocena: **7746**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- CIASTO:
- 25 dag mąki żytniej razowej
- 25 dag mąki białej przenej
- 1/2 szkl ciepłej wody
- 1 op.cukru waniliowego
- 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej
- 1/2 łyżeczki cynamonu
-
- FARSZ:
- 30 dag śliwek suszonych
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka startej skórki cytryny
- 1 op. cukru waniliowego
- 2 łyżki cukru zwykłego

Sposób przygotowania:

- 1 Dnia poprzedzającego chwalebny dzień konsumpcji zagotowujemy razem wszystkie składniki farszu wraz z wodą (tak by zakryła śliwki) , gotujemy ok. 5 min i pozostawiamy do rozmoczenia śliwek.
- 2 Dnia następnego śliwki odcedzamy , lekko odciskamy i drobniutko kroimy- farsz gotowy.
- 3 Ciasto : zaparzamy kawę w 1/3 szkl. wrzątku i rozpuszczamy w nim także cukier waniliowy i cynamon. Wszystkie składniki ciasta zagniatamy wraz z przestudzoną kawą ewentualnie dodając wody.
- 4 Wałkujemy ciasto na pierogi nieco grubsze niż zwykle , a w przypadku braku lepkości ranty pierożków smarujemy wodą przed zlepianiem. Pierożki gotować należy 2 min od wypłynięcia i podawać z masłem rozpuszczonym wraz z cukrem SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: