

Pierogi wiśniowe z białym makiem

Autor: **Rewia**Przepisów: **1166** Ocena: **10031**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 650 g wiśni
- 200 g białego maku
- 500 ml mleka
- 2,5 łyżki cukru
- 4 łyżki miodu
- 1/2 łyżeczki aromatu waniliowego
- 600 g mąki
- 2,5 łyżki oliwy
- 1 jajko
- szczypta soli
- ciepła woda

Sposób przygotowania:

- 1 Mleko doprowadzamy do zagotowania. Dodajemy przepłukany mak, gotujemy na płytce ochronnej 30 minut, co jakiś czas mieszając. Mak studzimy i trzykrotnie mielimy.
- 2 Do wydrylowanych wiśni wsypujemy cukier. Smażymy na wolnym ogniu 10 minut. Do maku dodajemy aromat waniliowy i miód, mieszamy. Następnie wsypujemy wiśnie i tyle soku pozostałego ze smażenia wiśni, aby masa była gęsta i lekko wilgotna.
- 3 Z podanych składników zagniatamy elastyczne ciasto. Wycinamy kóleciska, na każdy dajemy łyżeczkę farszu. Zlepiamy. Gotujemy 5 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię.
- 4 Wartość odżywcza jednej porcji 285 kcal Białko 17,8 g/Tłuszcz 22 g/Węglowodany 46 g.
- 5 Czas przygotowania 75 minut. Cena jednej porcji 2,50 zł.

Źródło: Rewia

Twoje notatki do przepisu: