

Pierogi z konfiturami w cieście drożdżowym



Autor: **smaczego**
Przepisów: **791** Ocena: **22230**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 250 g
- mleko lub śmietanka słodka, 125 ml
- masło, 30 g
- żółtko, 1
- jajo, 1
- cukier, 1 łyżeczka
- drożdże, 20 g
- sól, 1/2 łyżeczki
- konfitury z wiśni, z agrestu, czarnej porzeczki, truskawek, śliwek lub inne, 300 g
- smalec (do smażenia), 500-700 g
- cukier puder, do posypania pierogów

Sposób przygotowania:

- 1 Zarobić i zagnieść ciasto drożdżowe. Ze wszystkich składników wyrobić ciasto, mocno je ugniatając. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 1 godz. Kiedy podwoi objętość, wyjąć, znowu wygnieść i odstawić na 30 min.
- 2 Wyrośnięte ciasto wygnieść krótko, rozwałkować na placek grubości ok. 1 cm. Konfitury osączyć z syropu.
- 3 Wyciąć w cieście krążki średnicy 5-6 cm. Na każdy położyć łyżeczkę konfitur, złożyć na pół i skleić brzegi.
- 4 Rozgrzać w płaskim naczyniu smalec. Wrzucić pierożki (po kilka), smażyć na małym ogniu aż się zrumienią z każdej strony.
- 5 Wyjąć, osączyć z tłuszczu, posypać cukrem pudrem. - Do konfitur można dodać surowe owoce, np. do porcji konfitur z wiśni - 1 wydrylowaną wisienkę itd. Można też pierożki piec w piekarniku, a nie smażyć.

Twoje notatki do przepisu: