

Pierogi z makiem na słodko

Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22214**

   
3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mak, 20 dag
- mleko, 1/2 litra
- masło, 5 dag + 1 łyżka
- Miód, 1 łyżka
- cukier, 3 łyżki
- rodzyнки, 1 łyżka
- orzechy, 1 garść
- żółtko, 1
- mąka, 30 dag
- jajko, 1
- sól, szczypta
- gorąca woda

Sposób przygotowania:

- 1 Zrób farsz: przebrany i opłukany mak zalej wrzącym mlekiem i gotuj na małym ogniu 30 minut. Przystudzony mak przepuść trzy razy przez maszynkę o drobnym sitku. W rondlu rozpuść masło, dodaj mak, miód, cukier, rodzyнки i posiekane drobno orzechy. Farsz ostudź i wymieszaj z żółtkiem.
- 2 Przygotuj ciasto: z mąki wymieszanej z solą usyp kopczyk. Zrób w nim dołek i wlej roztrzepane jajko. Wyrób elastyczne ciasto, dolewając najpierw gorącą wodę, a na końcu roztopione masło. Przykryj je i odstaw na 15 minut. Potem cienko rozwałkuj, szklanką powycinaj kółka i nałóż na nie farsz. Sklej i delikatnie zaciśnij brzegi.
- 3 Pierogi gotuj w osolonej wodzie, aż wypłyną na powierzchnię. Przed podaniem możesz włożyć je do natłuszczonej żaroodpornej formy, połączyć kogłem-mogłem z żółtek i cukru i zapiec przez chwilę w gorącym piekarniku.

Twoje notatki do przepisu: