

Pierogi z malinami



Autor: **wikol**
Przepisów: 14 Ocena: 18



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Mąka pszenna, 25 dag
- jajko, 1 szt.
- letnia woda, kilka łyżek
- maliny, 0,5 kg
- sól
- olej, 1 łyżka
- cukier, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy na stolnicę, robimy w niej dołek, wbijamy jajko i wlewamy wodę. Zagniatamy gładkie ciasto.
- 2 Maliny przebieramy i szybko opłukujemy na sicie, dokładnie osączamy i posypujemy cukrem. Odstawiamy na 15 minut.
- 3 Na stolnicy oprószonej mąką rozwałkowujemy ciasto na placek grubości 2 milimetrów i szklanką wycinamy kółka. Na krążki ciasta nakładamy po łyżeczce malin z cukrem, składamy na pół i dokładnie sklejamy brzegi.
- 4 W dużym garnku zagotowujemy wodę ze szczyptą soli i łyżką oleju. Pierogi wrzucamy do wrzącej wody, delikatnie mieszamy i na średnim ogniu gotujemy, aż wypłyną. po wypłynięciu gotujemy jeszcze chwilę (ok. 2 - 3 minuty). Ostrożnie wyjmujemy po jednym łyżką cedzawkową, dokładnie osączamy i układamy na półmisek. Podajemy na ciepło, od razu po ugotowaniu, posypane cukrem lub polane jogurtem.

Twoje notatki do przepisu: