

Pierogi z owocami

Autor: **asiula288**Przepisów: **13** Ocena: **108**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 0,5 kg
- żółtko, 1
- Miękkie masło, 2 łyżki
- Ciepła woda z kranu, 2/3 szklanki
- sól, szczypta
- dowolne owoce

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy przez sito i wysypujemy na stolnicę. Wsypujemy szczyptę soli. Pośrodku mąki robimy zagłębienie i wbijamy żółtko. Długim nożem siekamy lekko, dodajemy miękkie masło i siekamy znowu.
- 2 Ciasto stopniowo podlewamy niewielką ilością ciepłej wody (koniecznie kranowej, nie gotowanej). Zarabiamy ciasto, tak aby w środku po przekrojeniu było jak najbardziej gładkie.
- 3 Rozwałkowujemy ciasto na cienki mniej więcej 3 mm placek. Szklanką wykrawamy kółka. Do środka każdego wkładamy owoce (Jeżeli owoce są zbyt soczyste, posypujemy je bułką tartką, która wchłonie nadmiar soku). Sklejamy pierożka, kładziemy go na stolnicy i widelcem dociskamy tam, gdzie poprzednio uciskały nasze palce. Pierożki nie rozkleją się, a dodatkowo będą miały ciekawy kształt.
- 4 Gotujemy w osolonej wodzie, po wypłynięciu pierożków jeszcze 5 minut.
- 5 Smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: