

# Pierogi ze śliwką wędzoną



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: **790** Ocena: **49480**

5-6 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- ciasto na pierogi: mąka 30 dkg, jajka 2 szt, woda ok. 250 ml, szczypta soli
- nadzienie: wędzone śliwki 300 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zarobić ciasto pierogowe, rozwałkować, wykrawać krążki ( ja robię to szklanką) i układać na nich śliwki.



- 2 Lepić pierożki.



- 3 Gotować je w lekko osolonej wodzie około 4 minuty. No i danie wigilijne gotowe.

Takie pierożki można również podać na obiad z cukrem pudrem i kwaśną śmietaną. Polecam. :)



Twoje notatki do przepisu: