

Pyszne pierożki

Autor: **irma82**Przepisów: **33** Ocena: **610**

> 6 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 6 szkanek
- śmietana kwaśna, 400 ml (duża)
- margaryna, 2 kostki
- marmolada, duży kubek(kupuję w Biedronce)
- Cukier puder na lukier

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, śmietany i margaryny zagniatamy ciasto. W razie potrzeby można podsypać jeszcze mąką by odchodziło od stolnicy.
- 2 Ciasto wałkować na grubość około 5 mm. Dużym kubkiem wycinać kółka i na każde kółeczko kłaść pół łyżeczki marmolady. Sklejać palcami jak pierożki.
- 3 Układać na blasze dość blisko siebie bo się nie skleją i nie rosną bardzo. Piec w temp. 220 st. C około 20 minut- na złoty kolor.
- 4 Po wystudzeniu lukrować i zajadać.
- 5 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: