
Pierogi z ryżem i jabłkami

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1106 razy.

Ciasto:

35 dag mąki

jajo

woda

Nadzienie:

20 dag ryżu

35 dag jabłek winnych

jajo

4 łyżki cukru

pół szklanki śmietany

łyżka masła

zapachy

sól

Zagnieść ciasta pierogowe i przykryć , aby nie wyschło. Ryż ugotować na półsypko, ostudzić , wbić jajo. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej, skropić masłem, posłodzić , mieszając zagotować i wymieszać z ryżem. Przyprawić do smaku. Ciasto cienko rozwałkować , układać farsz w niewielkich odstępach, założyć brzegi, zacisnąć i wycinać szklanką pierogi. Ugotować i podawać polane śmietaną z cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD