
Pierozki z jagodami leśnymi

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1089 razy.

Nadzienie:

50 dag jagód (borówek-czernic, jeżyn, malin)

2 łyżki bulki tartej

Ciasto:

40 dag mąki

3/4 szklanki wody

1jajo

sól

3 dag masła

10 dag cukru pudru

20 dag młodej śmietany

Sporządzić nadzienie: suche, świeże jagody przebrać , wymieszać z bułką tartą. Nastawić osoloną wodę do ugotowania pierogów. Sporządzić ciasto: mąkę przesiać , zagnieść z jajem, solą i wodą, wyrobić . Ciasto wywałkować , wykrawać krążki średniej wielkości lub pokrajać na kwadratowe płatki. Jagody nakładać na krążki, pierożki zlepić . Włożyć do wrzącej, osolonej wody, ugotować na średnim ogniu. Pierożki odcedzić , przelać gorącą wodą, osączyć , wyłożyć na okrągły półmisek, polać masłem. Wydawać zaraz lub po ostygnięciu. Wtedy nie polewać masłem, tylko oprószyć od razu cukrem. Do posypania podać cukier. Podawać z młodą śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD