
Pierozki z czereśniami lub wiśniami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1071 razy.

60 dag wiśni lub czereśni

40 dag mąki

1 jajo

3/4 szklanki wody

sól

4 dag masła

cukier puder

20 dag młodej śmietany

Wiśnie opłukać , obrać z szypułek, wytrzeć . Nastawić osoloną wodę do ugotowania pierogów. Pierozki sporządzić tak jak pierozki z jagodami (nakładając do każdego pierozka po dwie wiśnie). Podać na gorąco, polane masłem lub ze śmietaną. Do posypania podać cukier. Pierozki z wiśniami można podać na zimno, posypane cukrem, z młoda śmietaną.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD