
Pierozki ze śliwkami suszonymi

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1085 razy.

50 dag śliwek suszonych niedymionych

40 dag mąki

1 jajo

3/4 szklanki wody

sól

4 dag masła do polania

Do posypania:

3 dag włoskich orzechów

5 dag cukru pudru

Śliwki suszone opłukać w ciepłej wodzie, namoczyć na noc, ugotować, odcedzić, wybrać pestki. Nastawić osoloną wodę do ugotowania pierogów, Pierozki sporządzić tak jak z jagodami wkładając do każdego pierożka jedną śliwkę. Podać polane masłem. Do posypania podawać zmielone orzechy włoskie, zmieszane z cukrem lub sam cukier.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD