Pierogi leniwe 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4187 razy.

Oto przepis na okolo 6 osob:

1 kg maki

50 g drozdzy

0,5 litra cieplego mleka

2 zoltka

250 g tluszczu (maslo lub margaryna)

1 lyzka oleju

3 lyzki cukru

1/2 lyzki soli

W cieplym mleku rozpuscic drozdze i tluszcz, dodac reszte skladnikow i wyrobic ciasto. Wyrabiac tak dlugo, az elastyczne i bedzie odchodzic od rak. Zostawic do wyrosniecia. Przygotowac garnek z woda na ktorym obwiazujemy gaze (sa rowniez specjalne garnki z sitem), zagotowac wode. Przygotowac drugi garnek do przykrycia. Wylozyc ciasto na stol lub stolnice posypana lekko maka i wykrawac kolka.

Do srodka nalozyc owoc lub marmolade (dzem, powidlo), dokladnie zlepic i gotowac 15 minut pod przykryciem.

Mozna gotowac puste kluski i podawac z jogurtem.

Sa rowniez bardzo smaczne.

From: Artur.Rysch@t-online.de (Krystyna Rysch)