
Pierogi leniwe 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4203 razy.

Oto przepis na około 6 osób:

1 kg maki

50 g drożdzy

0,5 litra ciepłego mleka

2 żółtka

250 g tłuszczu (masło lub margaryna)

1 łyżka oleju

3 łyżki cukru

1/2 łyżki soli

W ciepłym mleku rozpuścić drożdże i tłuszcz, dodać resztę składników i wyrobić ciasto. Wyrabiać tak długo, aż elastyczne i będzie odchodzić od rąk. Zostawić do wyrosnięcia. Przygotować garnek z wodą na którym obwiązujemy gazę (sa również specjalne garnki z sitem), zagotować wodę. Przygotować drugi garnek do przykrycia. Wyłożyć ciasto na stol lub stolnicę posypaną lekko makią i wykrawać kolka.

Do środka nałożyć owoc lub marmoladę (dzem, powidło), dokładnie zlepować i gotować 15 minut pod przykryciem.

Mozna gotować puste kluski i podawać z jogurtem.

Są również bardzo smaczne.

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