
Pierogi z czeresniami lub wisniami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2160 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 125 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

600 g czeresni lub wisni,

1-2 lyzeczki cukru.

Inne:

maslo do polania pierogow,

40 g cukru lub cukru pudru do posypania pierogow,

200 ml smietany ubitej z lyzka cukru.

1. Przygotowac nadzienie: owoce umyc, oczyszcic z szypulek, osaczyc, wydrylowac.

Zlac z nich sok, przesypac 1-2 lyzkami cukru, wymieszac, odstawic na 30 min.

Soku, jaki w tym czasie sie wysaczy, juz nie odlewac.

2. Zagniesc ciasto na pierogi (patrz rozdzial "ogolne"). Ciasto rozwalkowac

cienko, wykroic krazki srednicy 6-7 cm. Na krazki polozyc 3-4 jagody owocow

(zaleznie od wielkosc), zlozyc na pol, starannie zlepic brzegi.

3. Gotowac w osolonym wrzatk. Kiedy wyplyna, odkryc, zmniejszyc ogien, dogotowac (1-2 min). Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, przelozyc na polmisek. Podawac polane roztopionym maslem i posypane cukrem. Osobno podac smietane. Pierogi mozna rowniez przygotowac z owocami nie drylowanymi.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 60.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)