
Pierogi ze sliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2056 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 125 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

400-500 g suszonych sliwek,

40 g cukru.

Inne:

maslo do polania pierogow,

1 lyzka tartej bulki,

1 lyzka cukru (niekoniecznie),

250 ml smietany.

1. Duze, dorodne sliwki, najlepiej kalifornijskie, umyc w cieplej wodzie, osaczyc, posypac cukrem, podlac kilkoma lyzkami wody. Dusic na parze (w ten

sposob zachowaja soczystosc). Kiedy juz sie rozwina i zmiekna (po 15-20

min), odstawic z ognia.

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

cienko, wykroic krazki dostosowane wielkoscia do sliwek. Na krazki polozyc

po 1 sliwce, zlozyc na pol, starannie zlepic brzegi.

3. Gotowac w osolonym wrzatk. Kiedy wyplyna, odkryc, zmniejszyc ogien, dogotowac (2-3 min). Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, przelozyc na polmisek.

4. Podawac cieple, polane zrumienionym maslem z tarta bulka. Jesli sa za kwasne, posypac cukrem. Osobno podac gesta smietane.

- Nadzienie ze swiezych sliwek (wegierek): sliwki oplukac, wydrylowac, do kazdej wlozyc odrobine cukru i 1 obrany ze skorki migdal. Klasc po 1 sliwce do

pieroga.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 56.

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