
Pierogi z jagodami, poziomkami lub malinami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2991 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 125 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

600 g czarnych jagod, poziomek lub malin albo wszystkich tych

owocow zmieszanych w dowolnej proporcji,

2 łyżki cukru zmieszanego z cynamonem.

Inne:

masło do polania pierogow,

250 ml smietany ubitej z 2-3 łyżkami cukru.

1. Przygotowac farsz: jagody przebrac, oczyszcic z szypulek, oplukac, dobrze

osaczyc. Posypac 2 łyżkami cukru z cynamonem, delikatnie wymieszac (przez

potrzasanie), odstawic na 15 min.

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

wyciac krazki srednicy 6-7 cm. Na kazdy krazek nalozyc łyżeczkę jagod, zlozyc na pol i zlepic brzegi.

3. Gotowac w lekko osolonym wrztku. Kiedy wyplyna, odkryc, zmniejszyc ogien,

gotowac jeszcze 2-3 min. Wyjac łyżką cedzakową, osaczyc, przelozyc na polmisek. Podawac polane zrumienionym masłem. Osobno podac smietane z cukrem.

- Podobnie robi sie pierogi z borowkami (brusznicami), z tym ze do borowek

trzeba dodac wiecej cukru i lekko je poddusic. Pod koniec dodac 1-2 łyżki

przesianej tartej bulki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 62.

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