
Pierogi z konfiturami w ciescie drozdzowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1875 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 25 min.

Ciasto:

250 g maki,

125 ml mleka lub slodkiej smietanki,

30 g masla,

1 zoltko,

1 jajo,

1 lyzeczka cukru,

20 g drozdzy,

1/2 lyzeczki soli.

Farsz:

300 g konfitur z wisni, z agrestu, czarnej porzeczki, truskawek

lub sliwek.

Inne:

500-700 g smalcu do smazenia,

cukier puder do posypania pierogow.

1. Zarobic i zagniesc ciasto drozdzowe. Ze wszystkich skladnikow wyrobic ciasto, mocno je ugniatajac. Przykryc i odstawic w cieple miejsce na 1 godz.

Kiedy podwoi objetosc, wyjac, znowu wygniesc i odstawic na 30 min. Wyrosniete ciasto wygniesc krotko, rozwalkowac na placek grubosci ok. 1 cm.

2. Konfitury osaczyc z syropu. Wyciac w ciescie krazki srednicy 5-6 cm. Na kazdy polozyc lyzeczke konfitur, zlozyc na pol i skleic brzegi.

3. Rozgrzac w plaskim naczyniu smalec. Wrzucic pierozki (po kilka), smazyc na

malym ogniu az sie zrumienia z kazdej strony. Wyjac, osaczyc z tluszczu, posypac cukrem pudrem.

- Do konfitur mozna dodac surowe owoce, np. do porcji konfitur z wisni - 1 wydrelowana wisienke itd. Mozna tez pierozki piec w piekarniku, a nie smazyc.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 92.

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