
Pierogi z pomarańczami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1967 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

Ciasto:

250 g maki,

1 male jajo,

ok. 75 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

4 sredniej wielkoscii pomarancze.

Inne:

maslo do polania pierogow,

2 lyzki tartrej bulki,

2 lyzki cukru pudru do posypania pierogow,

250 ml smietany.

1. Pomarancze umyc, obrac ze skory, podzielic na czastki, ktore nalezy oczyszcic

z wlokien i pestek (dobra jest odmiana bezpestkowa tzw. novelina).

2. Zagniesc ciasto na pierogi (patrz rozdzial "ogolne"), jednak z mniejszej

ilosci maki i odpowiednio - wody. Ciasto rozwalkowac cienko. Wyciac krazki

niecio wieksze od czastek pomaranczy ulozonych plasko. Na kazdy krazek polozyc czastke pomaranczy, naciagnac ciasto, zlozyc na pol, zlepic brzegi. Nadzienia, po odrzuceniu najmniejszych lub zdeformowanych czastek, wystarczy

na 30-35 pierogow.

3. Gotowac w duzej ilosci osolonego wrzatkii. Kiedy wyplyna, odkryc, zamieszac,

zmniejszyc ogien, dogotowac 2-3 min. Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, przelozyc na cieply polmisek. Podawac polane maslem zrumienionym z tarta bulka

i posypane cukrem pudrem. Osobno podac gesta smietane.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 58.

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