
Pierogi z powidłami w ciescie kruchym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1937 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

Ciasto:

300 g maki,

150 g masła,

3 łyżki smietany,

2 żółtka,

1 łyżeczka cukru,

1/2 łyżeczki soli.

Farsz:

250 g powidel z jablek,

1 łyżka przecieru rozanego,

2-3 łyżki cukru.

Inne:

masło do posmarowania formy,

1 jajo do posmarowania pierogow,

masło do polania pierogow,

200 ml bitej smietany.

1. Zagniesc na pierogi ciasto kruche: make przesiac na stolnice, wymieszac z

sola. Masło posiekac nozem bezposrednio na mace. Dodac smietane, żółtka i

szybko zagniesc ciasto. Przelozyc na polmisek, przykryc lub zawinac w sciereczke, wstawic na 30 min do lodowki.

2. Przygotowac farsz: powidla polaczyc z przecierem rozanym (płatki rozy utarte

z cukrem), dodac cukier do smaku, wymieszac.

3. Wyjac z lodowki ciasto, rozwalkowac na grubosc 5 mm, wyciac krazki srednicy

ok. 6 cm. Na kazdy krazek, nieco poza jego srodkiem, polozyc nadzienie, zlozyc na pol w polksiezyc, starannie zlepic brzegi. Posmarowac pierogi jajem

rozmaconym woda. Blache wysmarowac tluszczem.

4. Ulozyc pierogi na blasze (nie powinny sie stykac), piec 20-25 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C. Podawac polane roztopionym maslem. Osobno podac smietane.

- Nadzienie z powidel mozna wzbogacic rodzynekami lub twarogiem utartym z żółtkiem i z cukrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 90.

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