
Pierogi z utartymi jablkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2025 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 125 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

500 g jablek,

50 g cukru.

Inne:

maslo do polania pierogow,

1 lyzka tartej bulki lub 30 g cukru zmieszanego z cynamonem,

250 ml smietany do polania pierogow.

1. Zagniesc ciasto na pierogi (patrz rozdzial "ogolne"). Podzielic na 2 lub

wiecej czesci, przykryc, by nie obsychalo.

2. Przygotowac farsz: jablka umyc, obrac ze skorki, podzielic na czastki, usunac gniazda nasienne, utrzec na grubej (koniecznie) tarce. Wymieszac z cukrem.

3. Ciasto rozwalkowac cienko, wykroic kwadraciki o boku ok. 4-5 cm. Nalozyc

farsz, zlozyc na pol po przekatnej, zlepic brzegi, po czym zlepic przeciwlegle rogi pierogow.

4. Gotowac w osolonym wrzaku. Kiedy wyplyna, odkryc, dogotowac na srednim ogniu 1-2 min. Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, przelozyc na polmisek. Podawac

z maslem zrumienionym z bulka lub z cukrem wymieszanym z cynamonem. Osobno

podac gesta smietane.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 54.

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