Pierogi z jagodami lub wiśniami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1154 razy.

Zagnieść ciasto dość twardo, rozwałkować nie bardzo cienko i ponakładać jagodami, zmieszane z cukrem i cynamonem, na pół godziny przed używaniem, aby sok puściły z siebie. Zawijając należy brzegi posmarować czystym białkiem, żeby w gotowaniu nie rozleciały się, gdyż owoc wydaje wilgoć . Wyjmować ostrożnie durszlakową łyżką na półmisek i podać do nich kwaśną śmietanę z cukrem. Pierogi z owocem robią się zwykle większe niż z mięsem.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"