

Pierogi ze śliwkami

Przepis dodany przez użytkownika ds



Smakowite pierogi ze śliwkami.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka - 1 i 1/2 szkl.
- Jajko - 1 szt.
- Wrzątek - 1/3 szkl.
- Olej - 2 łyżka(i)
- Sól - 1 mała łyżeczka(i)
- Śliwki węgierki (świeże, wypestkowane) - 500 g
- Masło - 2 łyżka(i)
- Cukier do posypania -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Z mąki, soli, oleju i wrzątku wyrabiamy ciasto używając do tego celu miksera. Jednolite i sprężyste ciasto wałkujemy na dość cienki placek i kubkiem wykrawamy krążki. Na każdy kawałek kładziemy całą śliwkę, a brzegi ciasta dobrze sklejamy. Pierogi gotujemy we wrzącej wodzie 5-8 min.
- 2.** Pierogi podajemy ze stopionym masłem i posypujemy cukrem.

Uwagi:

Ciasto na pierogi jest bardzo elastyczne i z łatwością się je wałkuje, więc polecam początkującym:)