

Pierogi na słodko



ADELAJDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

maka pszenna-yortowa	50 dkg
drożdże świeże	5 dkg
cukier	1 łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki
mak	15 dkg
bakalie	10 dkg
miód płynny	2 łyżki
masło stopione	2 łyżki
oliwa	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.

Wszystkie składniki wymieszać. Zagnieść ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce na 30 minut.

2

Mak zaparzyć gorącą wodą. Odcedzić na sicie, zmielić przez maszynkę 2 razy.

3

Masło roztopić, dodać gorące do maku. Dodać bakalie, miód i żółtko. Ubić białko na sztywno, dodać delikatnie do masy, wymieszać.

4

Z ciasta wycinać krążki. Na każdy nakładać łyżeczkę nadzienia i sklejać dokładnie.

5

Na rozgrzanej oliwie wkładamy pierogi. Obsmażamy z każdej strony. Podajemy posypane cukrem.

