

Pierogi z czereśniami Marcina Budyńka



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	500 g
jajko	1 szt.
woda ciepła	200 ml
sól	1 szczypta
czereśnie	300 g
cukier puder	40 g

Sos

żółtka	2 szt.
cukier puder	40 g
cukier waniliowy	5 g
olejek wanilinowy	2 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marcin Budynek poleca:

Przygotuj pierogi: z mąki, ciepłego mleka, jajka i soli zagnieć ciasto, zawiń w folię spożywczą i wstaw do lodówki na mniej więcej 30 min. Czereśnie wydryluj, przekrój na połówki i wymieszaj z cukrem pudrem. Ciasto rozwałkuj i wytnij krążki. Na każdym ułóż czereśnię i ulep pierogi. Gotuj w osolonej wodzie około 5 minut.

Przygotuj sos: ubij w misce na parze żółtka z cukrem pudrem, cukrem wanilinowym i olejkiem wanilinowym na puszystą masę. Sos przełóż do głębokiego żaroodpornego naczynia, ułóż w nim ugotowane pierogi i wstaw do pieca rozgrzanego do 200 st. C. Zapiekaj ok. 6 minut.

