

Pierogi ze śliwkami



SYLWIA26



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 kg
sól	szczypta
cukier	3 łyżki
śliwki	25 dag
woda	200 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Śliwki myjemy, usuwamy pestki i kroimy na połówki. Przekładamy do miski i posypujemy cukrem.
- KROK 2 Następnie powoli wlewamy ciepłą wodę i wyrabiamy ciasto. Rozwałkowujemy na cienki placek i szklanką wykrawamy krążki. Nakładamy na każdy śliwki i dokładnie sklejamy.
- KROK 3 Wrzucamy do gotującej, osolonej wody i gotujemy, aż wypłyną. Podajemy polane śmietaną i posypane cukrem. Smacznego