

Pierozki \ "Wiśniowe cudenka\ "



SUNNYMOOD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	300 gram
jajko	1 sztuka
oliwa	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
kefir	1 szklanka
sok z wiśni	do smaku
banan	1 sztuka
wiśnie bez pestek	0,5 słoika
woda	1 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do mąki wbij jajko i dodaj oliwę. Zaczynj ugniatać dolewając po trochu wody, aż powstanie zbita masa.
- KROK 2 Ciasto rozwałkuj dość cienko. Szklanką \ " wytnij\ " w cieście koła.
- KROK 3 Otwórz kompot, oddziel wiśnie od soku. Możesz także wydrylować pestki.
- KROK 4 Odsączone wiśnie nakładaj na ciasto (wg. uznania).
- KROK 5 Następnie uformuj z nich pierozki(ugniatając brzegi). Wrzuć je do gotującej się osolonej wody na 7-10 minut.
- KROK 6 Po wyjęciu z wody odsącz pierogi i ułóż na talerzu. Polej przygotowanym wcześniej koktajlem (kefir zmiksowany z bananem i sokiem z wiśni). Smacznego:)