Pierożki ze śliwkami

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szkl. mąki pszennej	3
czubata łyżeczka masła	1
łyżeczki soli	1/2
szkl. ciepłej wody (ile zabierze mąką)	1-2
kg śliwek	0,3-0,5
łyżka skrobii ziemniaczanej	1
czubata łyżka cukru trzcinowego Mucovado	1
łyżeczka mielonego cynamonu	1
łyżki płatków migdałowych	2
jogurt naturalny	200 ml
granat	2 łyżki pestek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyć, dokładnie osączyć, przekroić i usunąć pestki. Miąższ pokroić na mniejsze kawałki, posypać mąką ziemniaczaną, cynamonem i cukrem, dokładnie wymieszać. Mąkę przesiać, dodać sól i masło, rozetrzeć aby masło połączyło się z mąką. Następnie mieszając wlewać cienkim strumyczkiem wodę - tyle aby zagnieść zwarte, ale dość miękkie ciasto. Rozwałkować niezbyt cienko, szklanką albo innym okrągłym naczyniem wycinać krążki, na środku układać porcje nadzienia i dokładnie zlepić brzegi. Gotowe pierożki wkładać do wrzątku, gotować ok. 2 min. od wypłynięcia. Podawać na gorąco, polane lekko posłodzoną śmietaną i posypane ziarenkami granatu oraz migdałami. Nadzienie jest dość mokre i trzeba bardzo uważać przy zlepianiu żeby nie zamoczyć brzegów sokiem bo ciężko je będzie potem połączyć - nie nakładajmy farszu zbyt dużo.