

Pierog z jabłkami i śmietaną



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier drobny	200 gram
masło	200 gram
jajko	5 szt
mąka tortowa	650 gram
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
śmietana	200 gram
cukier puder	200 gram
jabłko kwaśne	1 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozetrzeć z cukrem. Dodać jajka, dobrze wymieszać. Dodać proszek do pieczenia i mąkę i zagnieść ciasto. Jabłka oczyścić, pokroić w plastry. Formę wysłać papierem do pieczenia. Wyłożyć 2/3 ciasta i wyrównać. Na ciasto wyłożyć jabłka. Potem formować trzy wałeczki i wyłożyć na ciasto. Postawić pieróg do piekarnika w 180 stopni, piec 35 minut. Śmietaną ubić z 200 cukru pudru, potem zalać pieróg upieczony śmietaną i podawać.