

## Pierogi z jabłkami



### KASIUREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| <b>jabłka</b>          | 5 jabłek     |
| <b>3 szklanki mąki</b> |              |
| <b>jajko</b>           | 1 szt        |
| <b>woda letnia</b>     | 1/2 szklanki |
| <b>cukier</b>          | 1 łyżka      |
| <b>masło</b>           | 2 łyżki      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

3 szklanki mąki wymieszać z 1/2 szklanki letniej wody i jajkiem. Zarobić ciasto tak aby było miękkie. Rozwałkować, wykroić szklanką krążki. jabłka obrać i pokroić na małe kawałeczki. krążki z ciasta uzupełniać kawałkami jabłka. Gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia. Podawać polane przetopionym masłem i posypane cukrem.