

Pierogi kokosowe ze śliwkami:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

½ szklanki wrzącej wody, szczypta soli + sól do osolenia wody do gotowania pierogów

½ szklanki wiórek kokosowych ,szczypta kurkumy ,25 śliwek węgerek

½ szklanki śmietanki słodkiej 18 % ,cynamon,cukier

mąka

1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyścić śliwki , usunąć pestki , podzielić na połówki .Nastawić garnek z osoloną wodą na gazie by się zagotowała .

10 śliwek pokroić w małe kawałki , wsypać do garnuszka , podlać 4 łyżkami wody , wsypać 2 łyżki cukru i rozgotować .Przetrzeć przez sito. Dolać śmietankę . Zagotować na małym gazie .Doprawić cynamonem .Zostawić by sos ostygł .

Wsypać mąkę ze szczyptą kurkumy i wiórki kokosowe do miski , osolić – wymieszać .Wlać wrzącą wodę i wymieszać łyżką .Gdy już cała woda wsiąknie w mąkę wyrabiać ciasto rękami (uwaga – początkowo jest gorące),ciasto powinno zrobić się gładkie i sprężyste .Wałkować na placki .

Szklanką wykrawać kółka .Na każde kłaść połówkę śliwki przykryć drugim kółkiem i zlepić pieroga (na okrągło) .Układać na wysypanej mąka tacce .

Gotować w osolonym wrzątku 2 minuty od wypłynięcia.

Podawać z letnim sosem śliwkowo -cynamonowym posypane wiórkami kokosowymi (mogą być kolorowe), cukrem (jeśli ktoś lubi jeszcze dosłodzić , jak nie to nie potrzeba) i pokrojonymi w paseczki śliwkami (5 sztuk)

Pierogi pyszne .Tylko popełniłam błąd - śliwki były bardzo duże - trzeba był robić pierożki z ćwiartek śliwki a nie z poówek - były by mniejsze - a tak wyszły jak dla mnie za duże .