

Przepis dnia IV, odc. 2: Pierożki z jabłkami i rodzynkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	1 kg
żółtko jajek	1 szt.
olej	2 łyżki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
woda letnia	

Farsz

masło klarowane	3 łyżki
jabłka	500 g
miód	1 łyżka
rodzynki	4 łyżki
płatki migdałowe	4 łyżki
cynamon	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	
mięta	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Sposób przygotowania ciasta:
Przesiewamy mąkę, dodajemy odrobinę soli, jedno żółtko, 2 łyżki oleju i wyrabiamy ciasto. Następnie dodajemy stopniowo odrobinę ciepłej wody by ciasto uzyskało odpowiednią konsystencję. Wyrabiamy ciasto przez ok. 15 minut, po czym odkładamy je w chłodne miejsce by odpoczęło na ok 10 minut.
- KROK 2 Sposób przygotowania farszu:
Kroimy jabłka (bez gniazd nasiennych, ze skórą) w kostkę i smażymy na maśle klarowanym 5-6 minut. Gdy jabłka zaczną się rozpadać, dodajemy miód, połowę płatków migdałowych i rodzynki.
- KROK 3 Przyprawiamy cynamonem, przyprawą do piernika i odrobiną chili pieprz cayenne. Dokładnie mieszamy i gdy jabłka będą już miękkie odstawiamy farsz do wystygnięcia.
- KROK 4 Następnie rozwałkujemy ciasto i wycinamy z niego krążki, które wypełniamy farszem.
- KROK 5 Pierogi gotujemy w osolonej wodzie ok. 3 minuty licząc od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Na patelni podgrzewamy klarowane masło i podsmażamy pozostałe płatki migdałów.
- KROK 6 Gotowe pierogi podajemy posypane migdałami z patelni. Danie można przyozdobić listkami świeżej mięty.