

Pierogi pieczone z jabłkami



BABECZKA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	500 g
drożdże	25 g
śmietana	100 g
żółtko jajek	2
sól	
masło	50 g
tłuszcz do formy	15 g
jabłka	500 g
cukier	90 g
jajko	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wysypać na stolnicę. Śmietanę rozrobić z drożdżami i cukrem 30gram czekać aż wyrośnie. Do mąki dodać żółtka i masło następnie wlać roztwór z drożdży wszystko razem wyrobić, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce aż ciasto wyrośnie.

farsz:jabłka obrać, zetrzeć na tarce, jabłka wycisnąć ze soku, jabłka wymieszać z resztą cukru. Ciasto wyłożyć na stolnicę rozwałkować, wykrawać krążki jak na pierogi na krążki wyłożyć nadzienie i zalepić pierogi. Ułożyć na blacie i posmarować rozmąconym jajkiem i poczekać aż urosną gdy urosną piec w gorącym piekarniku. Gdy się upieką można podawać z konfiturą, jogurtem itp