# Pierogi z suszonymi owocami

**RENATAZ-ET**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **Ciasto** | |
| **mąka pszenna** | 2,5 szkl |
| **żółtko jajek** | 2 szt |
| **proszek do pieczenia** | 1/4 łyżeczki |
| **oliwa** | 1 łyżka |
| **maślanka** | 1 szkl |
| | |
| **Pozostałe składniki** | |
| **żurawina suszona** | 1/2 szkl |
| **śliwki suszone** | 10 dag |
| **gruszki suszone** | 3-4 szt |
| **skórka pomarańczowa kandyzowana** | 1-2 łyżki |
| **sól do smaku** | |
| **laska wanilii** | 1/4 szt |
| **cynamon** | kawałek |
| **miód prawdziwy** | |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Kroki postępowania**

KROK 1 Suszone śliwki, żurawinę i gruszki wsypać do garnka, dodać kawałek laski wanilii i cynamonu, zalać niewielką ilością wrzącej wody, gotować około 15-20 minut.

Następnie owoce wyjąć z wody, posiekać, wymieszać z kandyzowaną skórką pomarańczową i miodem.

KROK 2 Ciasto: Do przesianej mąki dodać odrobinę proszku do pieczenia, żółtka, oliwę i maślankę..

KROK 3 Zagnieść gładkie, elastyczne ciasto, zawinąć w folię i pozostawić na pół godziny

KROK 4 Następnie rozwałkować, wykroić krążki, nałożyć farsz.

KROK 5 Dokładnie zlepić, ułożyć na posypanej mąką desce.

KROK 6 Stopniowo wrzucać do wrzącej, osolonej wody i gotować przez 2-3 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię.

Wyjmować łyżką cedzakową, ułożyć na talerze, polać płynnym miodem lub zrumienionym masłem, podawać.