

Pierozki ze śliwkami



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	35-40 dag
jajko	1 szt
woda gorąca	150 ml
woda gazowana	100 ml
masło	1 łyżka
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki

Pozostałe produkty

śliwki węgierki	0,5 kg
masło	
cukier	
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski przesiać mąkę, dodać jajko, proszek do pieczenia i odrobinę soli. W gorącej wodzie rozpuścić masło, połączyć z wodą mineralną i mąką.
- KROK 2 Zagnieść elastyczne ciasto, przykryć folią spożywczą i odłożyć na pół godziny.
- KROK 3 Na posypanej mąką desce rozwałkować ciasto, szklanką wykroić krążki. Na połowie krążków ułożyć połówki śliwek.

- KROK 4 Przykryć drugim krążkiem ciasta, dociskając wokół śliwki, wykroić foremką.
- KROK 5 Układać na ściere lub posypanej mąką desce.
- KROK 6 Partiami wrzucać do wrzącej wody z dodatkiem soli i gotować 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię. (Pierozki można przygotować o dowolnym kształcie.)