

Smażone pierożki z dżemem ananasowym



BAMI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąki	200 g
mleko	10 ml
jajko	
oliwy z oliwek	2 łyżki
szczypta soli	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, dodać szczyptę soli, zrobić wgłębienie na środku, wbić jajko, wlać oliwę i wymieszać nożem, dodać ciepłe mleko i szybko zagnieść. Jeśli ciasto jest zbyt lepkie lub zbyt twarde, dodać nieco mąki lub mleka. Ciasto odłożyć na 3 godziny. Następnie rozwałkować, wycinać kółka, na środku każdego ułożyć porcję dżemu, skleić brzegi, smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na rumiano, po czym odsączyć z nadmiaru tłuszczu i podawać na ciepło.