Piewrogi na słodko - trochę inaczej

ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Nadzienie:

jabłka	2-3 szt
kandyzowania skórka pomarańczowa	1-2 łyżeczki
ryż	25 dag
żółtko jajek	1 szt
cukier	5 łyżek
mąka pszenna	45 dag
woda	tyle (ciepła)
oliwa	1,5 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy tak, by nie był do końca miękki i studzimy.
Dodajemy do niego żółtko i utarte na jarzynówce jabłka.
Skrapiamy roztopionym masłem lub oliwą z oliwek, dodajemy skórkę pomarańczową, cukier do smaku i mieszając zagotowujemy.

Z przesianej przez sito mąki, odrobiny soli i ciepłej wody zagniatamy elastyczne, gładkie ciasto.
Wałkujemy na cienki placek, szklanką wycinamy kółka i na środku kółeczek wyciętych z ciasta nakładamy farsz i zlepiamy.
Zagotowujemy lekko osoloną wodę i wrzucamy do niej pierożki.
Gdy wypłyną gotujemy je jeszcze chwilę.
Wyjmujemy na talerz łyżką cedzakową.
Podajemy z cukrem, wymieszanym z cukrem migdałowym, lub sosem owocowym.