

Pierogi z jabłkami cynamonem

SKŁADNIKI:

Ciasto

- szklanka ciepłej wody
- łyżka masła
- 2 i 1/4 szklanki mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki soli

Farsz:

- 3 średnie jabłka
- 1/2 łyżeczki cynamonu

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
2. Nadmiar soku odcisnąć.
3. Do jabłek dodać cynamon. Jeśli są bardzo kwaśne - dodać cukier.
4. Masło rozpuścić w ciepłej wodzie i wlać do mąki.
5. Dodać sól i zagnieść jednolite ciasto.
6. Ciasto cienko rozwałkować i wyciąć kółka za pomocą szklanki.
7. Na każde kółko położyć porcję farszu, zlepić ciasto i uformować zgrabne pierożki.
8. Wrzucić na osoloną wrzącą wodę i gotować, aż wypłyną.

