

ANIA STARMACH

Pierogi ze śliwkami

Co kupić?

Farsz

- 300g suszonych śliwek
- 100g powideł śliwkowych
- 150g cukru
- 200ml wody
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 skórka z cytryny
- szczypta cynamonu

Ciasto

- 350g mąki
- 200ml ciepłej wody
- sól

Jak przygotować?

Farsz

1. Wodę zagotuj z cukrem.
2. Suszone śliwki pokrój w drobne paseczki, dodaj do wody, gotuj około 20 minut, po tym czasie odcedź.
3. Pokrojone śliwki wymieszaj z powidłami, dopraw cynamonem, dodaj cukier waniliowy i skórkę cytrynową startą na tarce.

Ciasto

4. Mąkę wysyp na blat, wymieszaj ją z solą, uformuj kopczyk z zagłębieniem.
5. Wlej tam wodę i zagniataj ciasto, aż będzie elastyczne.
6. Przełóż do miski i przykryj ściereczką, aby nie wyschło.

ANIA STARMACH

7. Odrywaj po kawałku ciasta, wałkuj cienko, podsypując stolnicę odrobiną mąki.
8. Szklanką wycinaj z ciasta kółka, na środku każdego z nich nałóż łyżkę farszu, mocno ściskaj brzegi.
9. Wrzuć do garnka z wrzątkiem i gotuj około 4-5 minut.