



PIEROGI Z JABŁKAMI

Ciasto:

50 dag mąki

2 całe jajka

1 szklanka ciepłej wody

Sól

Nadzienie: 1 kg jabłek, 1 łyżka cukru, 2-3 łyżki mąki.

Sposób przygotowania: Mąkę przesiać do miski lub na stolnicę, wbić całe jajka, dodać sól, ciepłą wodę. Zagnieść starannie ciasto podsypując mąką. Ciasto musi być elastyczne i odchodzić od ręki. Podzielić ciasto na kilka części. Każdą część wałkować na stolnicy podsypując mąką na grubość 2-3 mm. Wykrawać krążki o średnicy 5 cm. Na środku krążka nakładać łyżeczką nadzienie, składać na pół, zlepiać brzegi, uważając, aby nadzienie nieostało się między brzegi (pierogi wówczas łatwo pękają i rozgotowują się). Zlepione pierogi układać na desce posypanej mąką (można przykryć ściereczką, aby nie obeschły). Zagotować wodę w dużym szerokim naczyniu, do wrzątku dodać sól oraz 2 łyżki oleju. Przygotowane pierogi wkładać partiami do wrzątku, zamieszać drewnianą łyżką. Gdy podłyną do góry, gotować 2-3 minuty. Wybierać łyżką cedzakową na durszlak, przelać gorącą wodą, osączyć. Pierogi wyłożyć na półmisek, polać tłuszczem ze zrumienioną tartą bułką lub podawać z kwaśną śmietaną, lekko posłodzić do smaku.

Pierogi można nadziewać też jagodami, truskawkami, serem, śliwkami.

PRZYGOTOWANIE NADZIENIA :

Jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach, dodać cukier i mąkę wszystko razem wymieszać. Do jabłek można dodać cynamon. Żeby jabłka nie ciemniały można skropić sokiem z cytryny.

NADZIENIE DO PIEROGÓW/

25 dag kaszy jęczmiennej

40 dag konserwy – mielonka z programu PO PŻ

2-3 jajka

40 dag kapusty kwaszonej

3-4 cebule

5 łyżek manny

Można dodać grzyby suszone (Ugotowane) lub pieczarki (Podsmażone lub ugotowane).

Przyprawy: sól, pieprz,

Kaszę uparować w podwójnej ilości wody z 1 łyżką oleju lub maśła - zagotować i odstawić aby szybciej się kasza uparowała można zawinąć w gruby ręcznik lub ściereczkę.

Cebulę drobno pokroić w kostkę i podsmażyć na złoty kolor dodać pokrojoną w kapustę kwaszoną i jeszcze przez chwilę smażyć

Wystudzoną kaszę, cebulę, kapustę i konserwę zmielić *stosować no tarce janyrnicy wszystkie* ma maszynce, dodać jajka *niech pęty!* przyprawy, mannę, doprawić do smaku pieprzem i solą. . Tak przygotowanym nadzieniem można nadziewać pierogi.

Pierogi podawać zarumienioną cebulą podsmażoną na tłuszczu (margaryna, smalec).