



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Pierozki z czereśniami lub wiśniami

Pierozki z wiśniami można podać na zimno, posypane cukrem, z młodą śmietaną.

Składniki:

- woda, 0.75 szkl.
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- mąka , 40 dag
- wiśnia, 60 dag
- masło, 20 dag

Sposób przygotowania:

Wiśnie opłukać, obrać z szypulek, wytrzeć. Nastawić osoloną wodę do ugotowania pierogów. Pierozki sporządzić tak jak pierozki z jagodami (nakładając do każdego pierożka po dwie wiśnie). Podać na gorąco, polanę masłem lub ze śmietaną. Do posypania podać cukier.

