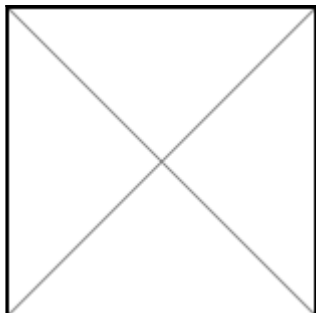




Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Pierozki ze śliwkami suszonymi

Dla każdego

Składniki:

- cukier puder, 5 dag
- orzechy włoskie, 3 dag
- jajka, 1 szt.
- woda, 0.75 szkl.
- mąka , 40 dag
- suszona śliwka, 50 dag

Sposób przygotowania:

Śliwki suszone opłukać w ciepłej wodzie, namoczyć na noc, ugotować, odcedzić, wybrać pestki. Nastawić osoloną wodę do ugotowania pierogów. Pierozki sporządzić tak jak z jagodami wkładając do każdego pieroga jedną śliwkę. Podać polanę masłem. Do posypania podawać zmielone orzechy włoskie, zmieszane z cukrem lub sam cukier.

