



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Pierogi z czereśniami i wiśniami

Podawać gorące, polaną masłem i posypane cukrem,
lub zimne polaną śmietaną z cukrem.

Składniki:

- jajka, 0.5 szt.
- mąka , 35 dag
- cukier puder, 5 dag
- masło, 8 dag
- czereśnia, 60 dag

Sposób przygotowania:

Owoce przebrać, umyć, osaczyć. Ciasto zagnieść, rozwałkować i pokrajać w kwadraty o boku 5—6 cm. Nakładać po trzy czereśnie, zlepiać brzegi. Ugotować w lekko osolonej wodzie.

