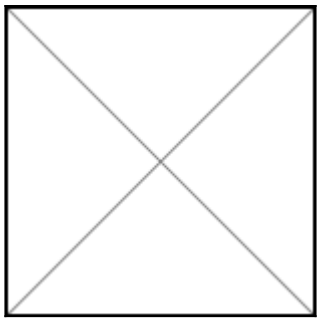


Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Pierogi ze śliwkami

Podobnie przygotowuje się pierogi ze śliwkami suszonymi, które należy przedtem umyć i namoczyć.

Składniki:

- mąka , 35 dag
- jajka, 1 szt.
- śliwka, 75 dag
- cukier, 5 dag
- cynamon mielony, 1 szczypta
- śmietana, 25 dag

Sposób przygotowania:

Śliwki umyć, osaczyć, kolejno ponadcinać i wyjąć pestki. Przygotować ciasto pierogowe, rozwałkować i wykrawać krążki o średnicy ok. 5 cm. Do każdej śliwki wsypywać troszkę cukru z mąkim cynamonem. Formować pierogi, kładąc do każdego śliwkę, zlepiać brzegi. Gotować w lekko osolonej wodzie.Podawać polanę tłuszczem lub śmietaną oraz posypane cynamonem.