



Pierogi z kaszą jaglaną i jabłkiem



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

Składniki:

ciasto na pierogi podstawowe -
farsz na pierogi z kaszą jaglaną i
jabłkiem -
Sos do pierogów: -
sok jabłkowy - 500 ml

miód np. lipowy - 2 łyżka
syrop z pędów sosny (opcjonalnie)
- 2 łyżka
laska cynamonu - - kawałek
mięta świeża - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować farsz na pierogi z przepisu:

[FARSZ Z JABŁEK I KASZY JAGLANEJ](#)

KROK 2: Następnie zagnieść ciasto na pierogi:

[CIASTO NA PIEROGI - PRZEPIS PODSTAWOWY](#)

KROK 3: Zagniecione ciasto rozwałkować i wykrawać kółka. Na środku każdego umieścić farsz, zlepować brzegi. Gotować we wrzącej i osolonej wodzie jeszcze chwilę po wypłynięciu pierogów ok. 3 minuty.

KROK 4: Sok jabłkowy i resztę składników sosu przelać do garnka i gotować na średnim ogniu z cynamonem do momentu aż sok odparuje i zrobi się gęsty. Polać nim ugotowane pierogi i udekorować miętą.