Pierogi z kremem rabarbarowym

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **danie główne, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- gorąca woda - 1/2 szklanka
- jajko - 1 szt.
- olej - 1 łyżka
- sól - szczypta
- krem rabarbarowy (1 łyżeczka na pieroga) -

Dodatkowe info:

Długo zastanawiałam się jak wykorzystać przygotowany wcześniej śmietanowy krem rabarbarowy. Myślałam o cieście, lodach, ale skończyło się na pierogach. To była dobra decyzja - cieniutkie ciasto idealnie komponowało się ze słodkim, ale odrobinę kwaśnym nadzieniem. Wspaniały letni obiad. Zapraszam!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy sól, olej i wlewamy cienką stróżką wodę. Mieszamy drewnianą łyżką, wyrabiamy ciasto, rozwałkowujemy i wycinamy za pomocą szklanki koła. Do każdego nakładamy po łyżeczce kremu rabarbarowego, sklejamy. Gotujemy w wodzie z dodatkiem oleju i łyżeczki cukru. Po wypłynięciu pierogów gotujemy je jeszcze ok 5 minut, po czym gorące wykładamy na talerze. Jeżeli macie ochotę możecie pierogi podać w towarzystwie śmietany i owoców.

Smacznego!