




## Pierogi z brzoskwiniami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto: -  
mąka tortowa - 2 szklanka  
woda gazowana - 150 ml  
oliwa - 1 łyżka  
sól - - szczypta  
Pozostałe składniki: -

brzoskwinie - 3-4 szt.  
cukier z ziarenkami wanilii - 2 łyżeczka  
śmietana kremówka - 0,5 szklanka  
cukier puder - 2 łyżka  
sól, cukier - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski przesiać mąkę, wlać oliwę, dodać odrobinę soli, połączyć z podgrzaną wodą gazowaną i zagnieść elastyczne ciasto. Zawinąć w folię i pozostawić na 20 minut.

**KROK 2:** Brzoskwinie umyć, obrać, usunąć pestki i pokroić w ósemki, oprószyć cukrem z wanilią.

**KROK 3:** Ciasto rozwałkować, wyciąć krążki, układać kawałki brzoskwiń i dokładnie zlepić.

**KROK 4:** Wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię.

**KROK 5:** Wyjmować łyżką cedzakową, wkładać na talerze, posypać cukrem. Podawać z bitą śmietaną lub zrumienionym masłem.