Pierogi z brzoskwiniami i komosą rózgową

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka tortowa - 2,5 szklanka
- maślanka - 1 szklanka
- jajko - 1 szt.
- olej - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 1/3 łyżeczka
- sól - do smaku
- brzoskwinie - 2 szt.
- owoce komosy ryżgowej - 2/3 szklanka
- cukier trzcinowy - do smaku
- śmietana kwaśna - trochę

Dodatkowe info:

Domownicy uwielbiają pierogi z owocami, więc przygotowałam pierogi z brzoskwiniami i komosą rózgową.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wymieszać ze szczyptą proszku do pieczenia i soli. Dodać jajko, olej, maślankę i zagnieść elastyczne ciasto. Zawinąć w folię i pozostawić na pół godziny.

KROK 2: Obrane brzoskwinie pokroić na drobne kawałeczki, wymieszać z umytą i osuszoną komosą rózgową.

KROK 3: Ciasto rozwałkować, wykroić krążki, włożyć porcję owoców.

KROK 4: Krążki ciasta z owocami złożyć i dokładnie zlepić.

Stopniowo wrzucać do wrzącej, osolonej wody i gotować 3-4 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię.

Podawać z kwaśną śmietaną oprószone cukrem trzcinowym.