




Pierogi z czarnymi malinami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka
mleko - 0,5 szklanka
woda gorąca - 0,5 szklanka
jajko - 1 szt.
masło - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka

sól - - do smaku
Dodatki: -
maliny świeże - 2 szklanka
cukier - - trochę
śmietana - - trochę
sos czekoladowy lub rozpuszczona
czekolada - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do kubka włożyć masło, zalać gorącą wodą, rozpuścić, połączyć z mlekiem.

KROK 2: Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, dodać odrobinę soli, wbić jajko. Następnie mieszając wlewać stopniowo wodę z mlekiem. Zagnieść gładkie ciasto, zawinąć w folię spożywczą, odłożyć na pół godziny.

KROK 3: Następnie ciasto rozwałkować, wykroić krążki, na każdy ułożyć po kilka malin.

KROK 4: Złożyć na pół i bardzo dokładnie zlepić brzegi ciasta. Partami wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować 2-3 minuty. Podawać oprószone cukrem i śmietaną wymieszaną z sosem czekoladowym lub rozpuszczoną czekoladą.