





Pierogi z malinami i brzoskwiniami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka

żółtka - 2 szt.

masło rozpuszczone - 1 łyżka

woda gazowana - 150 ml

sól - - do smaku

Pozostałe składniki: -

brzoskwinie - 2-3 szt.

maliny świeże - 1 szklanka

cukier waniliowy - 1 łyżeczka

kisiel malinowy - 2 łyżeczka

syrop klonowy - - trochę

Dodatkowe info:

Pierogi można podawać z bitą śmietaną lub okraszone rumianym masłem i posypane cukrem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, rozpuszczonego masła, żółtek, szczypty soli i wody gazowanej zagnieść elastyczne ciasto. Przykryć miseczką i pozostawić na 20 minut, aby odpoczęło.

KROK 2: Brzoskwinie obrać, usunąć pestki, pokroić w kostkę, dodać maliny, cukier waniliowy i kisiel, wymieszać.

KROK 3: Ciasto rozwałkować, wyciąć krążki, ułożyć owoce, złożyć na pół i dokładnie zlepić brzegi.

KROK 4: Wrzucać do wrzącej, osolonej wody i gotować 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjąć łyżką cedzakową, włożyć na talerze, poleać syropem klonowym.