





## Pierogi z rabarbarem

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka tortowa - 2,5 szklanka  
mąka ziemniaczana - 2 łyżka  
mleko gorące - 0,5 szklanka  
woda gazowana - 0,5 szklanka  
olej - 1 łyżka  
żółtko - 1 szt.  
sól - - szczypta

Pozostałe składniki: -  
rabarbar - 400-500 g  
cukier z wanilią - 2 łyżka  
śmietana - - trochę  
cukier puder - - trochę  
sól - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do przesianej mąki dodać mąkę ziemniaczaną, odrobinę soli, olej, żółtko, mleko i wodę gazowaną. Zagnieść ciasto, przykryć i pozostawić na 20-30 minut.

**KROK 2:** W międzyczasie rabarbar umyć, obrać i pokroić na kawałeczki. Posypać cukrem z wanilią, wymieszać.

**KROK 3:** Ciasto rozwałkować, wyciąć krążki, na każdy krążek ułożyć po kilka kawałeczków rabarbaru, złożyć na pół i dokładnie zlepić.

**KROK 4:** Wkładać do wrzącej, osolonej wody i gotować około 4-5 minut od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową, wkładać na talerze, posypać cukrem.

Podawać z dodatkiem śmietany ubitej z cukrem pudrem lub zrumienionym masłem.