





## Pierozki pieczone z musem morelowo-jabłkowym


 Ineczka

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 20 porcji

### Składniki:

Mąka - 1,5 szklanka

Jajo - 1 szt.

Jogurt naturalny gęsty - 0,5 szklanka

Mus morelowy Alce Nero - 150 g

Gesty mus z kwaśnych jabłek - 3 łyżka

sól - - do smaku

### Dodatkowe info:

Pierozki są świetnie na ciepło, ale też idealnie smakują na zimno.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę z dodatkiem soli i z jogurtem zagniatamy na jednolite i gładkie ciasto i odkładamy na ok. pół godziny.

**KROK 2:** Mus morelowy Alce Nero mieszamy z musem jabłkowym.

**KROK 3:** Ciasto rozwałkowujemy na placki o grubości ok. 3mm i wykrawamy małe kółka, nakładamy mus owocowy i zlepiamy pierozki.

**KROK 4:** Pierozki przekładamy na wyłożoną papierem do pieczenia blachę i smarujemy wierzch pierożków rozkluconym jajkiem.

**KROK 5:** Pierozki pieczemy w temperaturze 180 stopni ok. 20 minut, aż będą ładnie rumiane. SMACZNEGO!