Wigilijne pierożki z suszonymi śliwkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto na pierogi -
mąka pszenna - 35 dag
pure z dyni - 0,5 szklanka
mleko ciepłe - 0,5 szklanka
masło - 1 łyżka
sól - trochę
Nadzienie -
suszone śliwki kalifornijskie - 10 dag
skórka pomarańczowa kandyzowana - 2 łyżka
orzechy włoskie siekane - 1 garść
Pozostałe -
miód prawdziwy - trochę
orzechy włoskie - trochę
sól - do smaku

Dodatkowe info:

U mnie na wigilijnym stole nie może zabraknąć pierogów z suszonymi śliwkami. Orzechy i skórka pomarańczowa dodaje wyjątkowego smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W ciepłym mleku rozpuścić masło. Do przesianej mąki dodać mus z dyni, szczyptę soli, połączyć z mlekiem i zarobić ciasto. Przykryć i pozostawić na 15-20 minut.

KROK 2: Suszone śliwki zalać na pół godziny gorącą wodą, osączyć, drobno posiekać. Dodać skórkę pomarańczową i posiekane orzechy, dokładnie wymieszać.

KROK 3: Na posypanej mąką desce rozwałkować ciasto, pokroić w kwadraty, włożyć porcję nadzienia.

KROK 4: Pierożki dokładnie zlepić. Partiami wkładać do gotującej się wody z dodatkiem soli. Gotować około 3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię.