



Pierogi z brzoskwiniami

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Do miski przesiać mąkę, wlać oliwę, dodać odrobinę soli, połączyć z podgrzaną wodą gazowaną i zagnieść elastyczne ciasto. Zawinąć w folię i pozostawić na 20 minut..

Krok 2

Brzoskwinie umyć, obrać, usunąć pestki i pokroić w ósemki, oprószyć cukrem z wanilią. Ciasto rozwałkować, wyciąć krążki, układać kawałki brzoskwiń i dokładnie zlepić. Wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową, wkładać na talerze, posypać cukrem.

Krok 3

Podawać z bitą śmietanką lub zrumienionym masłem.

Ciasto:

2 szkl. mąki tortowej

150 ml. wody gazowanej

1 łyżka oliwy z oliwek

Sól

Dodatkowo:

3-4 brzoskwinie

2 łyżeczki cukru z wanilią

1/2 szkl. śmietanki Łaciata 36 %

2 łyżki cukru pudru

Cukier

Sól