



Wigilijne pierożki z suszonymi śliwkami

Autor: Niezapominajka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

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.

Wskazówki

Podawać z miodem i posiekanymi orzechami.

Ciasto:

- 35 dag mąki pszennej
- 0,5 szklanki musu z dyni
- 0,5 szklanki ciepłego mleka łąciate
- 1 łyżka masła łąciate
- Szczypta soli

Nadzienie:

- 10 dag suszonych śliwek kalifornijskich
- 2 łyżki skórki pomarańczowej kandyzowanej
- Garść posiekanych orzechów włoskich

Dodatkowo:

- Miód naturalny
- Sól
- Orzechy włoskie