

Pierogi z jabłkami

Składniki ciasto:

250 g mąki

Szczypta soli

0,5 szklanki ciepłej wody

1 łyżka oleju

1 jajko (żółto)

Farsz:

3 dość duże jabłka

½ łyżeczki cukru wanilinowego

Cynamon

Cukier

Sok z cytryny

Przygotowanie:

Składniki na ciasto łączymy i zagniatamy ciasto. Rozwałkować i wycinać kółka.

Jabłka kroimy z drobną kostką. Skropić cytryną, dodać cukier, cynamon i dusić chwilę aż zmiękną.

Pierogi po ugotowaniu połączyć roztopionym masłem, posypać cynamonem i ewentualnie cukrem.

Smacznego 😊