

Pierozki z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Bardzo prosty przepis na pyszny słodki obiadek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg jabłek -
- mała kostka drożdży -
- kwaśna śmietana (200ml) -
- margaryna (250 g) -
- 4 szklanki mąki -
- 4 żółtka -
- 3 łyżki cukru pudru -
- sok z cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. Margarynę stopić, żółtka roztrzepać, wlać przestudzoną margarynę. Drożdże zmieszać ze śmietaną. Dodać do mąki, zagnieść ciasto. Zostawić do wyrośnięcia. Jabłka umyć, obrać, pokroić w wąskie cząstki. Ciasto rozwałkować na grubość 2-3 mm. Wykrawać dużą szklanką krążki. Na środek każdego krążka kłaść jabłko, mocno zaklepać brzegi. Pierozki piec partiami, aż się zrumienią. Ostudzone pierożki można polać lukrem z cukru pudru i soku z cytryny.

