



przepisy.pl

Smażone pierogi z makiem

 90 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- olej - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- cukier - 25 dekagramów
- mleko - 0.5 szklanek
- margaryna - 1 łyżka
- jajka - 2 sztuki
- miód - 2 łyżki
- mąka - 0.5 kilogramów
- ciasto:
- drożdże - 5 dekagramów
- posiekane orzechy włoskie - 5 dekagramów
- mak - 0.5 kilogramów
- masa makowa:
- białko - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mak zalej wrzątkiem i gotuj 60 minut, odcedź i zmiel dwukrotnie.
2. Podgrzej, dodaj margarynę, cukier, miód i orzechy.
3. Białko ubij i wymieszaj z masą.
4. Drożdże dokładnie rozetrzyj z mlekiem, dodaj roztopioną margarynę, mąkę i jajka. Zagnieć ciasto.
5. Rozwałkuj i wytnij krążki. Nakładaj farsz i lep pierogi.
6. Smaż na gorącym oleju na złoto z obu stron.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl