**Szybkościowe pierożki z wiśniami**

Ciasto: ½ kg mąki pszennej uniwersalnej (500), 1 jajko, woda, ½ łyżeczki soli.

Nadzienie: wiśnie wydrylowane i odsączone z soku.

Z podanych składników zagnieść ciasto, dodając wody tyle, aby było elastyczne i nie kleiło się do rąk. Ciasto rozwałkować nadając mu formę prostokąta. Na jednej połowie ułożyć wiśnie i przykryć drugą połową ciasta. Małą szklaneczką (literatką) wycinać krążki z wiśnia w środku, następnie ząbkami widelca docisnąć brzegi każdego krążka. Okrawki ciasta zagnieść, ponownie rozwałkować i nadziać wiśniami.

Uformowane pierożki wrzucać partiami do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem oleju i krótko zamieszać. Od momentu wypłynięcia gotować najwyżej minutę.

Podawać na ciepło ze śmietaną i cukrem. Na zimno bez dodatków też smakują.