

Szybkościowe pierożki z wiśniami

1. Ciasto:

- a) ½ kg mąki pszennej uniwersalnej (500);
- b) 1 jajko;
- c) woda;
- d) ½ łyżeczki soli.

2. Nadzienie:

- a) 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 wiśnią 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 smakuja.

Uszka z wiśniami

1. Ciasto:

- a) ½ kg mąki pszennej uniwersalnej (500);
- b) 1 jajko;
- c) woda;
- d) ½ łyżeczki soli.

2. Nadzienie:

- a) 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. Pokroić na kwadraciki o boku 3-4 cm. Na każdym kwadraciku położyć wiśnię. Kwadracik ciasta z wiśnią złożyć na pół wzdłuż przekątnej i zlepować brzegi, a potem rożki powstałego trójkąta formując uszko. Okrawki ciasta zagnieść, ponownie rozwałkować i nadziać wiśniami.

Uformowane uszka 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. Można dodać je do zupy wiśniowej. Na zimno bez dodatków też smakuja.