

Pierogi z jabłkami i cynamonem

Pierogi z jabłkami i cynamonem – słodka uczta dla podniebienia

Pierogi z jabłkami i cynamonem to wyjątkowa propozycja dla miłośników słodkich dań. Delikatne ciasto skrywające aromatyczny, cynamonowy farsz z jabłek to prawdziwa uczta dla podniebienia. Przygotowanie tych pierogów jest prostsze niż mogłoby się wydawać – wystarczy połączyć mąkę z jajkiem, solą i oliwą, dodać wodę i wyrobić gładkie ciasto. Farsz powstaje z jabłek duszonych z cynamonem i cukrem, które po ostudzeniu zamykamy w cieście. Ugotowane [pierogi](#) najlepiej smakują polane roztopionym masłem i posypane cukrem.

Dla kogo?

Pierogi z jabłkami i cynamonem to doskonała propozycja dla wszystkich łasuchów, którzy cenią sobie tradycyjne polskie smaki w słodkiej odsłonie. Przypadną do gustu zarówno dzieciom, jak i dorosłym, którzy szukają alternatywy dla klasycznych pierogów z owocami. To również świetna opcja dla osób, które znudziły się już bardziej popularnymi wariantami ze śliwkami czy jagodami.

Na jaką okazję?

Te aromatyczne pierogi sprawdzą się idealnie jako słodki obiad lub sycący podwieczorek. W przeciwieństwie do wielu innych owocowych pierogów, te z jabłkami możemy przygotować przez cały rok, niezależnie od sezonu. Będą również doskonałym pomysłem na deser po niedzielnym obiedzie lub słodką przekąskę w chłodniejsze dni, gdy potrzebujemy czegoś rozgrzewającego.

Czy wiesz, że?

Mimo słodkiego charakteru, pierogi z jabłkami gotujemy w lekko osolonej wodzie, co nie wpływa na ich smak, a pomaga zachować odpowiednią konsystencję ciasta. Warto wyciągać je z wody pojedynczo przy pomocy łyżki cedzakowej, zamiast wylewać całość na durszlak – dzięki temu pierogi nie rozkleją się i zachowają swój apetyczny wygląd.

Dla urozmaicenia

Gotowe pierogi możesz udekorować słodką śmietanką, która doda im kremowości i wydobędzie smak cynamonu. Możesz również posypać je prażonymi orzechami dla dodatkowej chrupkości lub podać z sosem waniliowym, który doskonale komponuje się z jabłkowym nadzieniem.