

# Pieczone pierożki z jabłkami

Słodkie pierożki z dodatkiem jabłek. Ciekawy pomysł na śniadanie w sobotę. Pierożki można także polać miodem.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

75 minut

## LICZBA PORCJI:

6

---

## SKŁADNIKI:

300 g mąki  
1 łyżeczka soli  
150 g margaryny do pieczenia  
4–5 łyżek zimnej wody  
2 kwaskowate jabłka, posiekane  
420 g brązowego cukru  
1 szklanka wody  
50 g masła, pokrojonego w kostkę  
lody waniliowe

## PRZYGOTOWANIE:

1) Połączyć mąkę, sól i margarynę w misce, wyrabiać, aż powstaną okruszki. Dolewać wodę i wyrabiać, aż ciasto będzie

jednolite. Rozwałkować, pokroić na kwadraty.

2) Nałożyć jabłka na środek każdego kawałka ciasta. Posmarować krawędzie wodą. Zawinąć rogi do środka i ścisnąć krawędzie. Ułożyć pierożki w naczyniu żaroodpornym. Piec 30 minut w temperaturze 180°C.

3) Wymieszać brązowy cukier z wodą i masłem w rondelku. Doprowadzić do wrzenia, cały czas mieszając. Połączyć pierożki. Piec jeszcze 25 minut. Podawać na ciepło, z lodami.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 pierożek (bez lodów) zawiera 711 kcal, 29 g tłuszczów (w tym 10 g NKT), 20 mg cholesterolu, 500 mg sodu, 109 g węglowodanów, 2 g błonnika, 4 g białka