Pierogi z makiem i pierniczkami

Farsz :
- 100 gramów maku
- 30 gramów zmielonych orzechów włoskich
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki miodu
- 6 pierniczków
- pół szklanki mleka

Mak sparzyć, czyli suchy mak zalać wrzącą wodą i odstawić do wystudzenia, następnie odcedzić i zmielić 3razy. W garnku rozpuścić masło dodać mak, orzechy, miód, mleko oraz pokruszone pierniczki. Gotować aż masa zacznie gęstnieć, od czasu do czasu mieszając. Gęstą masę odstawić do wystudzenia.

Ciasto :
- 1,5 szklanka mąki pszennej
- 0,5 szklanki ciepłej wody
- 1 żółtko

Wszystkie składniki łączymy i zagniatamy ciasto (w razie konieczności dodać więcej mąki). Przygotowane ciasto wkładamy do ciepłej miski i odstawiamy na 15 minut.
Po 15 minutach rozwałkowujemy ciasto i wykrawamy kółeczka, następnie na środek wykładamy farsz i łączymy boki. Pierogi gotujemy we wrzącej lekko osolonej wodzie 3minuty od wypłynięcia. Podajemy gorące polane roztopionym masłem.

