

Piroggen (Aus Polen)

Für den Teig:

**2 Gläser Mehl,
1EL Öl,
150ml Wasser
1 Prise Salz**

und
in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten.
Falls er zu trocken ist und sich nicht leicht
kneten lässt, kann man ein wenig warmes Wasser
dazugeben.

Den Teig ca. 1,5 mm dick ausrollen und mit einem Glas kreise daraus ausstechen.

Für die Füllung

**300g Waldbeeren
1 ½ EL Kartoffelmehl
5EL Zucker**

mit
verrühren und mit
abschmecken.

Etwas Füllung auf jeden Kreis geben und danach in der Mitte falten. Den Rand mit den Fingerspitzen zusammen drücken.

In einem Topf Wasser aufkochen lassen, dann die Temperatur runter drehen und die Piroggen portionsweise hineingeben, sodass sie nicht zusammen kleben. Zuerst gehen die Piroggen unter, wenn sie nach ein paar Minuten wieder auftauchen, können sie 10 Sekunden später vorsichtig aus dem Wasser genommen werden. Dann die nächste Portion ins Wasser geben.

**Ergibt: ca. 12 Stück
Zubereitungszeit: 5min.
Kochzeit: Ca. 10min.**