

Ciasto na pierogi



Autor: **Kate85**
Przepisów: **177** Ocena: **4857**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Na ciasto pierogowe:
- 2,5 szklanki mąki pszennej + dodatkowa porcja do podsypywania
- 1 szklanka gorącej wody (może trochę więcej, w zależności ile wchłonie mąka)
- 1 łyżka oleju lub roztopionego masła
- 1 jajko
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy ciasto pierogowe.

Prosty przepis:

wszystkie składniki na ciasto łączymy, wyrabiamy gładkie i elastyczne ciasto (możemy w malakserze, mikserem lub ręcznie). Gotowe przykrywamy czystą ściereczką.

Następnie przygotowujemy farsz. Mogą to być ziemniaki z białym serem na pierogi ruskie, truskawki itd.



Na stolnicy wałkujemy porcję ciasta (jak najcieniej), wykrawamy np. literatką kółka. Na środku każdego krążka nakładamy porcję farszu, zlepimy brzegi.

Gotowe pierożki wrzucamy partiami do gotującej się, osolonej wody, delikatnie mieszamy drewnianą łyżką. Gotujemy ok. 2 minuty, od chwili wypłynięcia na powierzchnię (na bardzo małym ogniu).



3 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: