

Pierogi z jagodami



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **451** Ocena: **2353**

 > 6 os.  60 min  łatwe  tanie



Składniki:

- Jagody - 40 dag
- Mąka pszenna - 300 g + do podsypywania
- Jajko kurze - 1 szt.
- Oliwa z oliwek - 3 łyżki
- Gorąca gotowana woda - 1 szklanka
- Cukier - 3 łyżki
- Szczypta soli
- Śmietana na wysmażkę lub do ubicia

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do większej miski, dodać jajko, oliwę, wymieszać, dolewać wolno wodę cały czas mieszając. Wyłożyć na stolnicę, podsypać mąką i zagnieść na gładkie i elastyczne ciasto. Pozostawić chwilę aby odpoczęło.
- 2 Jagody umyć, wymieszać z cukrem. Ciasto dzielić na mniejsze porcje, wałkować, wycinać kółka i układać porcję jagód.



- 3 Zlepić pierogi.



- ④ W garnku zagotować lekko osoloną wodę , wrzucać partiami, gotować 2 minuty od chwili wypłynięcia. Podawać z wysmażoną śmietaną lub ubitą jak kto lubi.



Twoje notatki do przepisu: