

PIEROGI Z JAGODAMI

4 Porcje | Czas przygotowania 60 min

SKŁADNIKI

2 szklanki / mąki pszennej

1 sztuka / jajka

$\frac{3}{4}$ szklanki / ciepłej wody

4 łyżki / śmietany

Szczypta soli

FARSZ

1 l / jagód

3 łyżki / cukru brązowego

SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

Na stolnicę wysypujemy mąkę. Robimy kopczyk, a w jego środek wbijamy jajko. Dodajemy śmietanę i szczyptę soli. Składniki mieszamy stopniowo dodając ciepłą wodę. Dokładnie wyrabiamy ciasto, aż będzie aksamitne. Po wyrobieniu przykrywamy je odwróconą miską na 30 min.

W czasie, gdy ciasto odpoczywa, myjemy i przebieramy jagody. Po umyciu przekładamy je do miski i dodajemy cukier. Mieszamy.

Ciasto dzielimy na mniejsze porcje i rozwałkowujemy na stolnicy. Wycinamy okręgi ringiem. Wycięte kółka układamy na dłoni i małą łyżeczką nakładamy farsz na środku. Sklejamy pierogi. Sklejając pierogi staramy się wyciskać zbędne powietrze, dzięki temu nie będą pękały podczas gotowania.

W garnku zagotowujemy wodę z łyżeczką soli. Pierogi wrzucamy na gotującą się wodę. Gotujemy 3 min. od chwili wypłynięcia ich na wierzch.

LISTA ZAKUPÓW

Jagody

Mąka pszenna

Jajko

Śmietana

Ugotowane pierogi wyjmujemy łyżką cedzakową i przekładamy na talerz. Nie układamy ich na sobie, aby się nie posklejały.

Pierogi podajemy z kleksem z jogurtu naturalnego i świeżym jagodami.