

Coś o sobie

Piotr Zienowicz

Październik 2022

Przepis na pierogi z jagodami Czas przygotowania: 50min

1 Potrzebne składniki:

Składniki

1 szczypta cukru waniliowego

500g mąki pszennej

1 szklanka ciepłej wody

20g oleju roślinnego

1 jajko

2 szczypty soli

300g jagód

3 szczypty cukru

1 kubek kwaśnej śmietany 18

2 szczypty cukru

2 Przygotowanie

- a) Zagnieść ciasto pierogowe.
- b) Podzielić na kilka części (przykryć ściereczką lub miską by nie wyschło), a jedną z nich cienko rozwałkować podsypując niewielką ilością mąki.
- c) Wykroić szklaneczką krążki, lekko rozciągnąć palcami, nałożyć owoce posypane cukrem na wilgotniejszą stronę, złożyć na pół, starannie skleić brzegi.
- d) Gotowe pierożki ułożyć na ściereczce obsypanej mąką.
- e) Porcjami wrzucać pierogi do wrzącej, lekko osolonej wody i delikatnie zamieszać drewnianą łyżką (garnek przykryć pokrywką).
- f) Kiedy po kilku minutach pierogi wypłyną na wierzch zdjąć pokrywkę i dogotować je jeszcze 2-3 minuty.
- g) Wyjąć łyżką cedzakową, przełożyć do miski z zimną wodą i ponownie przy pomocy cedzaka wyjąć.

- h) Gotowe pierożki przełożyć na talerze i posypać cukrem lub polać kwaśną śmietaną ubitą z cukrem i cukrem wanilinowym.