

Jagodowe pierogi



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	1 szkl
mleko	1/2 szkl
sól	1 szczypta
sól do gotowania	2 łyżeczki
jagody	3 mrożone
twaróg	1/2 (chudy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski robota wsypać szklankę mąki, dodać szczyptę soli i wlać 1/2 szklanki wrzącego mleka. Ciasto wyrobić ręcznie lub mechanicznie hakiem robota ok. 5 minut. Ciasto wyciągnąć, ułożyć na stolnicy lekko posypanej mąką i rozwałkować dosyć cienko. Za pomocą szklanki wyduszać koła. Na każdy kawałek nałożyć farsz z jagód wymieszanych z twarogiem, pierogi zlepić dokładnie. Ulepione pierogi wrzucać na gotującą się, osoloną wodę. Po wypłynięciu pierogów gotować je jeszcze około 5 minut na małym ogniu. Ugotowane pierogi wyjąć łyżką cedzakową na talerz, przed podaniem posypać jagodami, zrobić kleksy ze śmietany, udekorować miętą.