

Maślane sakiewki z truskawkami



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto:

mąka	300 gramów
maślanka	200 mililitrów
olej	1 łyżka
sól	1 szczypta

Dodatkowo:

śmietana gęsta	150 mililitrów
truskawki	70 dag
borówki	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski przesiewam mąkę, dodaję olej, sól i maślanke. Ciasto zagniatam rękoma. Jak klei się za bardzo dodaję mąki, a jak jest za gęste maślanki odrobinę. Ciasto przekładam na stolnicę podsypaną mąką i wałkuję. Wycinam koła przy pomocy talerzyka lub dużego pucharka. Układam truskawkę w środku i sklejam jak sakiewki. Układam na desce podsypanej mąką. Wodę zagotowuję w garnku, dodaję łyżkę oleju i do gotującej się wkładam po kilka sakiewek. Gotuję około cztery minuty od wypłynięcia na wierzch na wolnym ogniu. Pozostałe truskawki miksuję blenderem. Mus wylewam na talerz, dodaję śmietanę, sakiewki, borówki i melisę.