

Pierogi z jagodami



MAGULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
masło	1 łyżeczka
sól	
jagody	150 g
cukier trzcinowy	1 łyżka
woda	1/3 (wrząca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę wsypać do miski, dodać masło i szczyptę soli. Całość zalać wrzątkiem i mieszać drewnianą łyżką. Gdy masa przestygnie wyrabiać ręką aż ciasto zrobi się elastyczne. Ciasto rozwałkować i wykrawać szklanką kółka.
- KROK 2 Jagody oczyścić z ogonków i listków i wymieszać z cukrem. Jagody z cukrem kłaść na kółkach ciasta, zamykać i dokładnie sklejać.
- KROK 3 Gotować w osolonej wodzie, ok 2 minuty od wypłynięcia pierogów na wierzch. Podawać polane śmietaną lub jogurtem i ewentualnie posypane cukrem.