

Pierogi z jagodami



MELA25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	500 g
woda	200 ml
jagody	
cukier	
mąka ziemniaczna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać , dodać jajka i wodę oraz odrobinę soli dobrze zagnieść ciasto na gładkie . Następnie urywamy po kawałku i wałkujemy cienko . Szklanką wykrawamy koła. Jagody mieszamy z cukrem i mąką ziemniaczaną . Na środek koła kładziemy łyżeczką jagody i zlepimy pierożkiem . Wodę zagotować z odrobiną soli można dodać 1 łyżkę oleju , gdy zawrze wrzucamy pierogi i gotujemy kilka minut . Odcedzić .