

Pierogi z jagodami i cynamonem



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	4,5 szklanki
woda	2 szklanki
jagody	1 litr
cukier	kilka łyżek
cynamon	wg gustu
mąka	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jagody dokładnie przebrać, opłukać i odsączyć, a następnie zasypać cukrem i cynamonem. Wymieszać, odstawić na 30 minut, po upływie tego czasu odlać powstały sok. Z 4,5 szklanki mąki oraz 2 szklanek wrzątku (bez jajek) wyrobić jednolite, gładkie, ciasto na pierogi. Ciasto cienko rozwałkować na obsypanej mąką stolnicy. Szklanką lub pierogownicą wykrawać z ciasta krążki, na których kłaść odsączone jagody, zlepić pierogi. Gotować w gorącej wodzie około 5 minut od wypłynięcia. Podawać polane śmietaną i posypane cukrem.