

pierogi z mrożonymi jagodami



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---------------------|--------------|
| cukier puder | 4 łyżeczki |
| mąka | 500 gram |
| jajko | 1 sztuka |
| jagody | 300 mrożone |
| woda | 0,5 (gorąca) |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy, dodajemy szczyptę soli. . Wbijamy jajko i powoli wlewamy wodę, zarabiamy ciasto i zagniatamy. jagody pluczemy , osuszamy i mieszamy z cukrem pudrem. Ciasto wałkujemy wycinamy krazki, lepimy małe pierożki. Pierogi gotujemy w gorącej wodzie. można podać ze śmietaną i cukrem.