

Pierozki ruskie babci



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

Ciasto:

75 dag maki

jedno jajko

łyżka oleju

szklanka letniej wody

można dodać szczyptę soli, ale nie trzeba

Farsz we wcześniejszym przepisie, który podałam.

Wykonanie:

Zagniatamy ciasto ze wszystkich składników, rozwałkowujemy na stolnicy i wycinamy szklanka koła, na które nakładamy farsz, zlepiamy pierogi i wrzucamy na wrzącą osoloną wodę. Gotujemy przez ok. 4 min. Podajemy z zeszkłona na patelni cebulka lub skraweczkami. Można także połączyć jogurtem naturalnym, lub popijać nim