

pierogi z truskawkami



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	400 g
woda gazowana	100 ml
jajko	1 szt
sól	szczypta
truskawki	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

w mące zrobić dołek, wbić jajo, posolić i dodać sól.zagnieść ciasto.ciasto albo rozwałkować i wykrawać kółka np.szklanką lub robić rulony, odcinać kawałki i kawałki rozwałkowywać.owoce umyć, odsączyć.posypać cukrem tuż przed lepieniem.na środek placka kłaść truskawki i zlepić pierożki. wrzucić na wrzątek, ugotować.przed podaniem polewam masełkiem z bułką tartą i śmietaną z cukrem.pycha.