

## Pierozki z jagodami



### BANDITKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka tortowa</b>	50 dag
<b>jajko</b>	1 szt
<b>sól</b>	do smaku
<b>woda letnia</b>	1/2 szklanki
<b>jagody</b>	50-60 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jagody umyć, oczyścić, osuszyć. Przesiać do miski mąkę, wbić jajko, dodawać powoli wodę, wyrobić ciasto aż będzie gładkie, podsypywać mąką. Posypać stolnicę mąką i rozwałkować ciasto cienko, ale nie za cienko. Wykrawać szklanką lub kubkiem krążki, na środku kładziemy farsz z jagód i zalepiamy uważając, aby nie pobrudzić brzegów owocami bo będą pękać podczas gotowania. Kładziemy pierogi na gorącą, wrzącą lekko osoloną wodę. Gotować aż wypłyną na powierzchnię, nie mieszać metalową łyżką, wyjmować cedzakiem lub drewnianą na talerz, smarować masłem, Zrobić słodką śmietankę i podawać na stół.