

Pierogi z truskawkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg mąki pszennej	1/2
łyżki masła	3
łyżeczki soli	1/3
szkl. gorącej wody - może być trochę więcej albo mniej, ile zabierze ciasto	1/2-3/4
kg truskawek	1/2
łyżeczka cynamonu mielonego	1
śmietana 12-procentowa	200 ml
sok z cytryny	1 łyżka
cukier	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, dodać sól, rozpuszczone masło i zarabiając łyżką wlewać gorącą, prawie wrzącą, wodę. Gdy tylko składniki lekko się połączą zagnieść elastyczne ciasto - ostrożnie bo gorące. Ciasto zawinąć w ściereczkę i odłożyć na ok. 30 min.. Śmietanę wymieszać z sokiem cytrynowym i cukrem, odstawić. Truskawki opłukać, osączyć, poobrywać szypułki a owoce pokroić na mniejsze kawałki, oprószyć cynamonem, wymieszać. Ciasto rozwałkować na posypanej mąką stolnicy, szklanką wykrawać krążki. Nakładać po czubatej łyżce rozdrobnionych truskawek i zlepiać dokładnie brzegi. Gotowe układać na ściereczce, ale nie mogą leżeć długo bo ciasto rozmięknie. Gotować partiami, wrzucając je na osolony wrzątek i wyławiać po ok. 3-5 minutach. Podawać polane śmietaną i ew. posypane cukrem trzcinowym albo miętą.