

Pierogi z borówkami i śmietanką



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
woda	1/2 szklanki
jajko	1 szt
borówki	1 litr
cukier puder	
cukier wanilinowy	
śmietana	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

3 szklanki mąki wymieszać z 1/2 szklanki letniej wody i jajkiem. Zarobić ciasto tak aby było miękkie. Rozwałkować, wykroić szklanką krążki. Borówki posypać cukrem pudrem i cukrem waniliowym, wymieszać. nadziewać krążki ciasta borówkami-1 łyżeczką i sklejać. Gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia. Podawać polane śmietanką i posypane cukrem.