

ciasto pierogowe



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
masło	1 łyżka
woda	0,5 szklanki
sól	do smaku
żółtko jajek	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, dodać masło i żółtko, sól. Wszystko posiekać nożem dolewając pół szklanki gorącej wody. Gdy składniki się połączą zagnieść ręką i dokładnie wyrobić. Ciasto owinąć folią aluminiową, wałkować cienko po kawałku. Szklankę wycinać kółka, nakładać farsz i zlepiać palcami dookoła.