

Pierogi z borówkami



GACOPIERZ23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
woda	1-2 szklanki
sól	do smaku
borówki	0,5-1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąka, gorąca woda, sól zarobić ciasto. Rozwałkować ciasto wycinać pierogi i nadziewać borówkami. Gotowe pierogi wrzucać na gotującą osoloną wodę. Od wypłynięcia na powierzchnię gotować ok 3 minut. Podawać z cukrem i masłem. Niektórzy lubią ze śmietaną