Pierogi z jagodami



CUKIERECZEK

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
sól	1/2 łyżeczki
masło	1 łyżka
jagody	50 dag
woda	1 (wrząca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto zalać wrzątkiem i wymieszać drewnianą łyżką.Gdy ciasto trochę przestygnie, wyrobić ręką, aż będzie elastyczne. Ciasto nie klei się do stołu, nie trzeba więc podsypywać mąką.Szklanką wykrawać kółka i kłaść do środka jagody(wcześniej umyte i wysuszone). Mocno skleić brzegi.

Gotować w osolonej wodzie około 5- 8 minut. Gdy pierogi wypłyną gotować jeszcze przez 3minuty.

Pierogi z jagodami najlepiej polać naturalnym jogurtem, lub śmietaną wymieszaną z cukrem.