

Pierogi jagodowe



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	2 łyżki
mąka	1/2 kg
jajko	1 szt
Śmietana z cukrem do polanmia pierogów	
cukier	
jagody	400 g
woda	1 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, oleju, jajka, wody zagnieść elastyczne ciasto.

Ciasto rozwałkować na cienki placek.

Z placka szklanką wykrawać krążki.

NADZIENIE

Jagody wymieszać z cukrem.

Na gotowe krążki łyżeczką nakładać jagody, zlepić pierogi i gotować w osolonym wrzątku ok.3 minut od wypłynięcia na wierzch pierogów.

Gotące pierogi wyjmować na talerze, polać śmietaną i posypać cukrem.