

Pierozki jagodowo- truskawkowe



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

CIASTO

mąka 300 g
ciepła woda 1 szkl
oliwa 1,5 łyżki
sól i pieprz

NADZIENIE

truskawki 100 g
jagody 120 g
cukier 2 łyżki

DEKORACJA

truskawki
listki mięty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ciasto
Na stolnicę wysypać mąkę, zrobić dołeczek, dodać szczyptę soli, oliwę i ciepłą wodę. Zagnieść elastyczne ciasto na pierogi. Ciasto przykryć ściereczką aby nam nie obeschło.

- KROK 2 NADZIENIE: W tym czasie przygotowujemy owoce. Truskawki i jagody przebijamy z truskawek usuwami szypułki, myjemy owoce i osączamy na sicie. Osączone owoce przekładamy do miski, dodajemy cukier, mieszamy
- KROK 3 Ciasto rozwałkowujemy na placki, szklanką wykrawamy krążki
- KROK 4 Nakładamy na środek każdego krążka owoce i dobrze zlepiamy pierożki.
- KROK 5 Gotujemy pierogi we wrzącej i osolonej wodzie, trzy minuty od wypłynięcia pierogów na wierzch.
- KROK 6 Wybieramy łyżką cedzakową na talerze.