Pierogi z truskawkami i cytrynowo miętową nutą

KUCHNIA MARTY

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto

mąka tortowa	250 g
woda ciepła	150 ml
olej	1 łyżeczka
mięta świeża siekana	1-2 łyżki
sól	1 szczypta

Składniki na nadzienie

truskawki świeże	500 g
mięta świeża siekana	2 łyżki
sok z cytryny	1/2 szt
skórka z cytryny	1 łyżka
cukier	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie nadzienia:
Truskawki myjemy, usuwamy szypułki i przekładamy do miski. Do truskawek dodajemy otartą skórkę i sok z cytryny, posiekaną miętę i cukier delikatnie mieszamy/potrząsamy. Odstawiamy na ok. 15 minut.

Przygotowanie ciasta:
W misce łączymy mąkę z olejem i solą, stopniowo dodajemy ciepłą wodę i posiekane listki mięty, wyrabiamy ciasto aż będzie elastyczne. Odcinamy/rwiemy kawałki ciasta (pozostałe przykrywamy ściereczką aby nie obsychało) i rozwałkowujemy na stolnicy na bardzo cienki placek (można podsypać mąką). Na jednej połowie ciasta układamy truskawki (ja układam całe ale można je tez pociąć na ćwiartki), przykrywamy druga połową ciasta i za pomocą specjalnego lejka wycinamy pierogi. Można też za pomocą szklanki wykrawać kółka i na środek każdego kłaść truskawki i zlepiać pierogi.

Gotowe pierogi wrzucamy partiami do wrzątku i gotujemy ok. 2-2 ½ minut od momentu wypłynięcia. Wyjmujemy łyżką cedzakową na talerz.

Pierogi z truskawkami i cytrynowo miętową nutą podajemy polane posłodzoną śmietaną lub posypane otartą skórką z cytryny.