Pierożki z jagodami



MAŁGORZATA PIN

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jagody	1 L
mąka pszenna	1 kg
woda letnia	0,5 L
olej	3 łyżki
śmietana 18 proc	
cukier	3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Mąkę wysypujemy na blat. W środku mąki robimy dziurkę i wlewamy wodę połączoną z olejem. Wyrabiamy ciasto do jednolitej masy.

KROK 2 Jagody myjemy i posypujemy bułką tartą , delikatnie mieszamy.

KROK 3 Ciasto na pierogi dzielimy na kilka części, robimy ruloniki, kroimy i rozwałkujemy na średnie placuszki.

KROK 4 Na każdy rozwałkowany placek kładziemy jagody i sklejamy pierożki.

KROK 5 Wodę gotujemy i kiedy będzie się gotować to wrzucamy pierogi do gotowania. Kiedy wypłyną na wierzch wody delikatnie możemy je wyjmować.