

Pierogi z jeżynami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
żółtko jajek	1 szt
masło	1 łyżka
sól	
jeżyny	50 dag
cukier	do smaku
bita śmietana	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać masło i żółtko, oprószyć solą i zarobić nożem dolewając około 0,5 szklanki gorącej wody. Gdy składniki się połączą zagnieść ciasto ręką i dokładnie wyrobić. Ciasto cienko rozwałkować, pociąć w kwadraty, nakładać jeżyny i zlepić po przekątnej brzegi. Gotować w osolonej wodzie, około 3 minut od wypłynięcia na wierzch. Podawać posypane cukrem z bitą śmietaną.