Pierogi z jagodami

data aktualizacji: 2021.06.09 autor: Redakcja



Ciasto:

- 35 dag mąki
- 1 jajko
- 1/2 szklanki ciepłej wody
- sól

Oraz:

- 60 dag jagód
- 2 łyżki cukru
- cynamon

- masło do polania
- 1 szklanka śmietany 36
- odrobina wanilii lub cukru waniliowego

Sposób przygotowania

Zagnieć elastyczne ciasto pierogowe. Owoce wymieszaj z cukrem, dodaj cynamon do smaku, odstaw na 15 minut. Rozwałkuj ciasto, wytnij krążki o średnicy 7 cm. Na każdym krążku ciasta układaj jagody, sklejaj brzegi. Pierogi wrzucaj do osolonej wody, gotuj pod przykryciem, aż wypłyną. Wtedy odkryj i gotuj jeszcze przez 2 minuty. Wyjmij, polej masłem. Ubij na półsztywno śmietanę z wanilią, podawaj do pierogów.

Źródło: https://rawa.eglos.pl/aktualnosci/item/38796-pierogi-z-jagodami