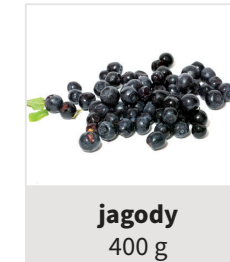




PIEROGI Z JAGODAMI



• • • NADZIENIE (FARSZ)

1. Wymieszać **jagody** z **cukrem**.

• • • CIASTO PIEROGOWE

1. Uformować **piramidę** z **mąki** i zrobić **dziurę** w **środku**.
2. Stopniowo dodawać **ciepłą wodę** i mieszać **widelcem**, a potem zagnieść **luźne ciasto**. Uformować **kulę**.
3. **Ciasto** odcinać po **kawałku** i cienko rozwałkować.
4. Wycinać **kółka** i na **środku** układać **nadzienienie** (■ **fotografia** w **rogu** ↗). Zlepić **brzegi**.
5. Zagotować **wodę**, osolić i dodać **łyżkę** **oleju**.
6. **Pierogi** wkładać **partiami** do **wrzącej wody** i gotować tak długo, aż wypłyną na **wierzch**.
7. Wyłożyć na **talerze** **łyżką cedzakową**.
8. Można podać ze **śmietaną** (opcjonalnie) i z **cukrem**.



4 porcje

Czas wykonania: 2 godziny

