

pierogi z jagodami z ciastem pierogowym na smietanie...

Autor: **izaa_a**Przepisów: **564** Ocena: **20770**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 jajka
- 50 ml wody
- 2 szklanki pszennej mąki + do podsypania
- 5-6 łyżek kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka soli
- jagody

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy na stół; dodajemy pozostałe składniki i zagniatamy gładkie ciasto. Ciasto powinno być miękkie ale nie kleić się do rąk. Przykrywamy folią i odstawiamy na 2 godziny.
- 2 Jagody w miseczce mieszamy z cukrem.
- 3 Ciasto dzielimy na dwie części i wałkujemy na grubość 2-3mm. Z ciasta wykrawamy szklanką krążki, na środek nakładamy jagody i dokładnie zlepiamy brzegi; wrzucamy do gotującej, posolonej wody. Po wypłynięciu gotujemy około 2-3 minuty.
- 4 W rondelku topimy masło dodajemy trochę bułki tartej i polewamy gotowe pierogi na talerzu...

Twoje notatki do przepisu: