

Pierogi z truskawkami z sosem kokosowym



Autor: **sliwkawegierka**
Przepisów: **29** Ocena: **382**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Ciasto na pierogi: (porcja dla 4 osób):
- mąka 500 g
- gorąca woda 125 ml
- sól 1 łyżeczka
- ok 500g truskawek
- Sos kokosowy:
- 100 ml likieru Malibu
- 100 ml śmietany kremówki
- 3 łyżki cukru trzcinowego

Sposób przygotowania:

1

Ciasto na pierogi

Przesiać mąkę na stolnicę, zrobić dołek, wlać do niego niewielka ilość gorącej wody i wymieszać. Następnie zagniatąć dość szybko, dodając stopniowo taką ilość wody, by otrzymać ciasto nie klejące się do rąk i nie za twarde.

Podzielić ciasto na cztery części. Trzy części odłożyć, przykryć czystą ściereczką. Pierwszą część ciasta rozwałkować na posypanej mąką stolnicy na cienki placek. W razie potrzeby podsypać mąką.

Wykrawamy koła i napełniamy jedną lub dwiema truskawkami, w zależności od wielkości. Wkładamy na gotującą wodę, i czekamy aż wypłyną.

2

Sos kokosowy

Do garnka wlewamy likier, dodajemy cukier i mieszamy. Na bardzo małym ogniu zagotowujemy i czekamy, aż płyn się zredukuje i powstanie gęsty syrop. Dodajemy śmietanę i energicznie mieszamy. Ponownie czekamy na redukcję płynu do postaci gęstego kremu. Jeszcze ciepłym sosem polewamy nasze pierożki.

ENJOY THE FOOD

3

Notes

Pamiętaj, aby nie cukrować truskawek, gdyż podczas gotowania puszczą soki.
Zamiast truskawek, możesz użyć jagód. Wspaniale komponują się z sosem kokosowym.

Twoje notatki do przepisu: