

Pierogi zakochanych



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19507**



3-4 os.



60 min



średnie



tanie

Składniki:

- mąka a 1 kg
- Jajo kurze 1 szt.
- olej 3 łyżki
- Sól 1 szczypta
- owoce leśne 60 dag
- Cukier
- Śmietana 250 ml

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Mąkę najlepiej przesiać z solą do miski. Aby ciasto było jednolite i elastyczne należy wlać 1/3 szklanki ciepłej wody, dodać jajo i olej, a następnie zagnieść ciasto. Rozwałkować i wykrawać formą serca. Na wycięte formy nakładać po kilka owoców i posypywać cukrem. Zawinąć rogi.

2 Gotować do czasu wypłynięcia na powierzchnię. Podawać z śmietaną i cukrem lub polewą owocową.

Twoje notatki do przepisu: