

CIASTO NA PIEROGI

„Ciasto na pierogi jest dla mnie ważniejsze niż samo wypełnienie. Bardzo nie lubię grubych i twardych pierogów, dlatego proponuję Wam najlepsze, delikatne ciasto jakie znam.”

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka gorącej wody
- 1 łyżka masła lub 2 łyżki oleju
- szczypta soli

PRZYGOTOWANIE:

- Do gorącej wody dodać masło lub olej. Do mąki dodać dużą szczyptę soli i zalać wodą z tłuszczem (jeśli będzie potrzeba należy dodać odrobinę więcej gorącej wody). Wyrabiać ciasto w robocie kuchennym z hakiem lub ręcznie, aż ciasto będzie elastyczne i miękkie. Gotowe ciasto zawinąć w folię spożywczą aby odpoczęło.
- Po około 20 minutach ciasto rozwałkować bardzo cienko, wykrawać okręgi, nałożyć farsz na środek, jeden brzeg smarować delikatnie wodą i lepić pierogi. Ciasto, które czeka w misce przykryć folią aby nie obeschło. Po ulepieniu pierogi także przykryć ściereczką.

