

PIEROGI Z JAGODAMI

„Pierogi z jagodami świeżymi, mrożonymi, borówkami. Każde się udadzą i jest ktoś kto ich nie lubi? Wątpię!”

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka gorącej wody
- 1 łyżka masła lub 2 łyżki oleju
- szczypta soli
- ok 250 g jagód mrożonych, świeżych lub borówek
- cukier
- mąka ziemniaczana



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.
- Jagody świeże oprószyć cukrem, dodać płaską łyżeczkę mąki ziemniaczanej. Jagody mrożone wyjąć z zamrażalnika chwilę przed lepieniem i delikatnie oprószyć cukrem. Świeże borówki jedynie delikatnie oprószyć cukrem.
- Ciasto rozwałkować bardzo cienko, wykrawać okręgi, nałożyć jagody 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.

- Zagotować duży gar z wodą, lekko osolić. Wrzucać pierogi do gotującej się wody i zmniejszyć gaz, aby gotująca woda nie rozwaliła delikatnych pierogów.
- Podawać z kwaśną gęstą śmietaną, posypane cukrem.