




## Ciasto na pierogi - przepis podstawowy


 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 15 min

 12 porcji

### Składniki:

mąka pszenna typ 550 - 500 g

sól - 1 łyżeczka

woda gorąca - 200-250 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić dołek. Wlać połowę wody i zagnieść ciasto, powoli wlewać pozostałą wodę i zagniatać ciasto. Ciasto powinno być elastyczne i nie przywierać do dłoni. Wyrobione ciasto przełożyć do naczynia, przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut.