Marchewkowo-kukurydziane pierogi z borówkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 1,5 szklanka
mąka kukurydziana - 1 szklanka
proszek do pieczenia - 1 szt.
masło - 2 łyżka
puree z marchewki - 0,5 szklanka
woda gorąca - 1 szklanka
pozostałe składniki -
borówka amerykańska - 2 szklanka
śmietana 30% - trochę
cukier - trochę
sól - trochę

Dodatkowe info:

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę pszenną wymieszać z mąką kukurydzianą i proszkiem do pieczenia.

KROK 2: Do kubka włożyć masło, zalać gorącą wodą, rozpuścić. Do mąki wbić jajko, dodać odrobinę soli i pure z marchewki.

KROK 3: Stopniowo dolewać wodę z masłem, wymieszać i zagnieść gładkie ciasto. Zawinąć w folię, odłożyć na 15-20 minut. Następnie ciasto rozwałkować, pokroić w kwadraty, ułożyć po kilka borówek, złączyć przeciwległe rogi i dokładnie zlepić.

Partiami wrzucać do wrzącej wody z dodatkiem soli i gotować 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię.

Wyjmować łyżką cedzakową, ułożyć na talerze i podawać ze śmietaną ubitą z cukrem.