



Pierogi z jagodami



ewaeu.

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

łatwy

1 porcja

Składniki:

mąka pszenna - 1/2 kg

mąka ziemniaczana - 4 łyżka

olej rzepakowy - 3 łyżka

mleko - 1 szklanka

gorąca woda - 1/2 szklanka

jagody - 1 kg

cukier - 3 łyżka

śmietana 18% - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania

1.

Pół kg umytych jagód włożyć do garnka, dodać cukier, 1/5 szkl wody i zagotować. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z kilkoma łyżkami zimnej wody i dodać do gotujących się jagód. Mieszać, aż masa nieco zgęstnieje. Wystudzić. Dodać pozostałe jagody, wymieszać. Jagody fajnie się posklejają.

2.

Z podanych składników zagnieść ciasto. Podzielić na 4 części i wałkować na placki. Z placków wykrawać krążki i nakładać łyżeczką farsz. Zalepiać. Wrzucać na gotującą się, osoloną wodę z dodatkiem 2 łyżek oleju. Po 3-4 minutach wyjmować pierogi na płaski półmisek.

3.

Można podać polane śmietanką, ale bez śmietanki też są pyszne. Smacznego.