Pierogi z jagodami

Kinga Bajcar

Polecane na: **danie główne, desery, jednogarnkowe, lunchbox**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 20 porcji

Składniki:

- Mąka żytnia Bio - 300 g
- Woda przegotowana letnia - 150 ml
- Oliwa z oliwek Bio - 4 łyżeczka
- Jagody - 300 g
- Cukier kokosowy Bio - 100 g
- Jogurt naturany - 150 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki żytniej, oliwy z oliwek i wody wyrabiamy gładkie ciasto.
Wałkujemy je na bardzo cienko, po czym wykrawamy równe kółka np szklanką.

KROK 2: Jagody myjemy i oprószamy cukrem.

KROK 3: Lepimy pierogi - na każde kółko nakładamy około 1 jednej łyżeczki jagód i zlepiamy brzegi.
Gotujemy w lekko osłodzonej wodzie do momentu wypłynięcia pierogów na wierzch.
Jeżeli zostanie nam odrobina jagód, możemy je zblendować , dodać do jogurtu i polać po pierogach.
Smacznego :)