Pierogi z mąki razowej z borówkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mąka pszenna razowa - 2 szklanka
- woda - 1 szklanka
- jajko - 1 szt.
- oliwa - 1 łyżka
- borówki amerykańskie - 2 szklanka
- śmietana - 1/2 szklanka
- cukier - 2-3 łyżka
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- sól - do smaku

Dodatkowe info:

Pierogi z owocami można podawać z usmażonym masłem i posypane cukrem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wsypać do miski, dodać jajko, oliwę, szczyptę soli, ciepłą wodę i zagnieść ciasto. Włożyć do woreczka foliowego i odłożyć do lodówki na 15 minut. Po kwadransie ciasto wyjąć z lodówki i rozwałkować.

KROK 2: Pokroić w kwadraty. Na każdy kawałek ciasta układać po kilka umytych, osuszonych borówek, złożyć na pół i dokładnie zlepić.

KROK 3: Zimną śmietanę ubić z 2 łyżkami cukru i cukrem waniliowym.

KROK 4: Zimną śmietanę ubić z 2 łyżkami cukru i cukrem waniliowym. Pierogi wkładać do wrzącej osolonej wody i gotować przez 3-4 minuty o wypłynięcia na powierzchnię wody. Wyjąć, ułożyć na talerze, posypać cukrem. Na talerzu obok pierogów ułożyć stożek ze śmietany.