

PIEROGI Z JAGODAMI

Wpisany przez Dana

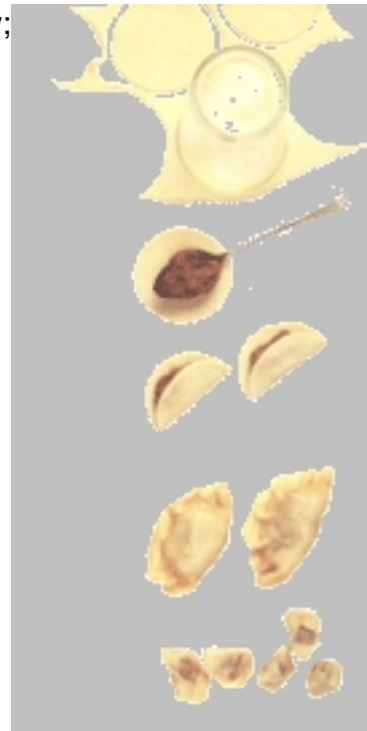
poniedziałek, 12 lutego 2007 22:09 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 09:09

NADZIENIE : na 50 pierogów - ok. 1 kg jagód,

DODATKI : stopione masło, cukier, słodka śmietana

Jagody dokładnie opłukać, osączyć, osuszyć, wymieszać z 1 łyżką mąki.

- w dużym garnku postawić wodę do ugotowania pierogów;



- wsypać mąkę do miski, zrobić dołek, dodać sól i tyle wody, aby zagnieść niezbyt twarde ciasto;
- rozwałkować partiami, podsypując mało mąki;
- z ciasta wyciąć krążki (szklanką), rozmieszczając je jak najbliżej siebie;
- ścinki zebrać, zagnieść powtórnie;
- na każdy krążek nakładać po 1 łyżeczce jagód;
- zlepić pierogi, uważając aby nadzienie nie dostało się pomiędzy brzegi;
- układać na ściereczce;

PIEROGI Z JAGODAMI

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 12 lutego 2007 22:09 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 09:09

- ze ścinków przyrządzić resztę pierogów;
- roztopić tłuszcz;
- ugotować pierogi, wybrać łyżką cedzakową;
- ułożyć na owalnym półmisku, polać stopionym masłem (niekoniecznie), posypać cukrem, natychmiast podawać ze słodką śmietanką