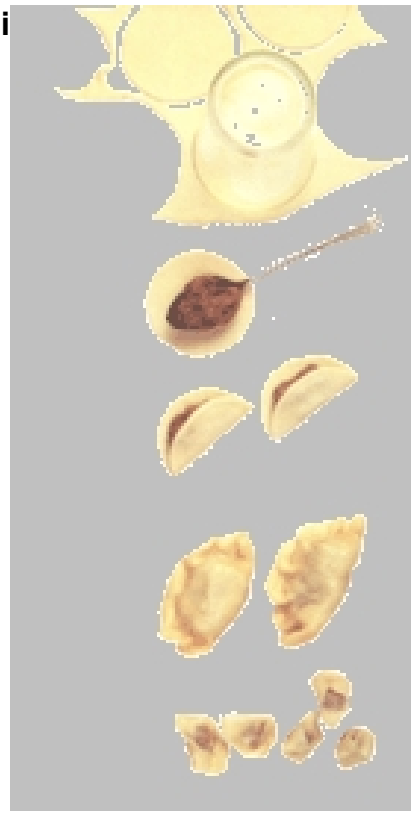
CIASTO: 3 szklanki mąki, ok. 1 szklanki wody, szczypta soli



proporcja na ok. 50 pierogów

przygotować nadzienie wg przepisu
w szerokim, niewysokim garnku postawić wodę do gotowania pierogów
wsypać mąkę do miski, zrobić dołek, dodać sól i tyle wody, aby zagnieść niezbyt twarde ciasto;
rozwałkowywać partiami, podsypując mało mąki;
z ciasta wyciąć krążki (szklanką), rozmieszczając je jak najbliżej siebie;
ścinki zebrać, zagnieść powtórnie;
na wszystkie krążki nałożyć nadzienie;
zlepiać pierogi, uważając aby nadzienie nie dostało się pomiędzy brzegi;
układać na ściereczce;
ze ścinków przyrządzić resztę pierogów;
roztopić tłuszcz przewidziany w przepisie do polania pierogów;
ugotować pierogi, wybrać łyżką cedzakową;
ułożyć na półmisku, polać tłuszczem, nakryć, postawić na naczyniu z gorącą wodą lub

natychmiast podawać.