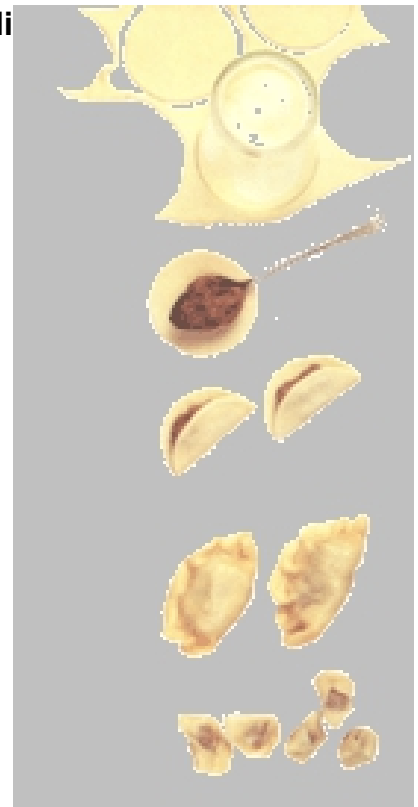


CIASTO: 3 szklanki mąki, ok. 1 szklanki wody, szczypta soli



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;
- ▶ rozwałkować 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

PIEROGI - ORGANIZACJA PRACY

Wpisany przez Dana

wtorek, 11 września 2007 08:15 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 08:28

natychmiast podawać.