

Pierogi z truskawkam

Przepis dodany przez użytkownika domciak

Pyszne pierogi z truskawkami!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 2,5 szkl.
- jajko - 1 szt.
- letnia woda - kilka łyżka(i)
- truskawki - 500 g
- cukier - 2 łyżka(i)
- olej - 1 łyżka(i)
- sól -

Przydatne akcesoria:

nóż i widelec

Etapy przyrządzania:

1. Ciasto:
 1. Z podanych składników zagnieść ciasto
- Pierogi z truskawkami:
1. Truskawki umyć, odszypułkować, pokroić.
 2. Ciasto rozwałkować na cienki placek i szklanką wykroić kółka.
 3. Na kółka z ciasta nałożyć owoce, skleić brzegi.
- Gotować w osolonej wodzie z dodatkiem oleju do chwili, aż pierogi wypłyną.

Jak podawać?

na ciepło z cukrem i jogurtem