

# Pierogi z jagodami

## Składniki:

### Ciasto:

- 300 g mąki pszennej,
- szczypta soli,
- 200 ml wrzącej wody,
- 30 g masła.

### Nadzienie:

- około 150 g jagód,
- 1 łyżka mąki (pszennej lub ziemniaczanej) do oprószenia jagód.



## Wykonanie:

Mąkę przesiać do miski, dodać sól. Do gorącej wody włożyć masło i roztopić, stopniowo wlewać do mąki, mieszając wszystko łyżką. Połączyć składniki i wyłożyć je na podsypaną mąką stolnicę. Zagnieść ciasto. Włożyć do miseczki i przykryć wilgotną ściereczką, odstawić na około 30 minut. Świeże jagody szybko oplukać, odsączyć, rozłożyć i oprószyć 1 łyżką mąki. Wyłożyć ciasto na stolnicę rozwałkować na cienki placek, obsypując stolnicę i wałek mąką. Małą szklaneczką wycinać kółka, na środek nakładać po jednej łyżeczce farszu. Składać ciasto na pół i zlepiać dokładnie brzegi pierożków. W dużym garnku zagotować osoloną wodę, wrzucić pierogi. Po ponownym zagotowaniu zmniejszyć ogień do średniego i gotować pierożki przez około 2 minuty licząc od czasu wypłynięcia ich na powierzchnię wody. Podawać ze słodką śmietanką.



# Notatki



**L**ubelskie  
*Smakuj życie!*