



przepisy.pl

Ciasto na pierogi bez jajka



Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- woda - 0.7 szklanek
- sól - 0.5 łyżeczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  7 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiej przez sito.
2. Dodaj sól i wodę – wyrób ciasto. Jeśli będzie zbyt rzadkie, dodaj jeszcze nieco mąki.
3. Gotowe ciasto podziel na części, każdą z nich kolejno rozwałkuj cienko na stolnicy podsypując mąką. Z rozwałkowanego ciasta wycinaj krążki – możesz użyć do tego celu szklanki. Na każdy krążek nałóż farsz (mięсны, warzywny czy też owocowy) i zlep brzegi. Pierogi gotuj wrzucając je na osolony wrzątek - około 3 minut od momentu, gdy wypłyną na powierzchnię.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl