



przepisy.pl

## Pierogi leniwe z truskawkami



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- twaróg - 300 gramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mąka pszenna - 0.33 szklanek
- dodatkowa mąka do podsypywania - 1 garść
- jajko - 1 sztuka
- cukier wanilinowy - 1 łyżka
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 szczypta
- jogurt gęsty - 150 mililitrów
- świeże truskawki - 200 gramów
- cukier puder - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Twaróg, przeciśnięty przez praskę, wymieszaj szybko i energicznie z żółtkiem, mąką ziemniaczaną oraz pszenną i cukrem waniliowym tworząc zwarte ciasto. Odstaw ciasto na 10 minut.
2. Następnie podsyp delikatnie mąką, podziel ciasto na mniejsze kawałki i z każdego uformuj wałek.
3. Wałki ciasta pokrój pod kątem na mniejsze kawałki. Następnie gotuj w wodzie 2-3 minuty.
4. Ugotowane przełóż na talerz i posyp pokrojonymi truskawkami.
5. Po wierzchu polej jogurtem i całość posyp cukrem pudrem. Tak przygotowane leniwe możesz również podać posypane cynamonem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)