



przepisy.pl

Pierozki z jagodami

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- woda - 0.5 szklanek
- olej - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 0.5 kilogramów
- masło - 1 łyżeczka
- mrożone jagody - 0.5 kilogramów

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

Sposób przygotowania:

1. Mąkę przesiej, dodaj masło, szczyptę soli, jajko i dokładnie wymieszaj.
2. Wyrabiaj ciasto dolewając gorącą wodę do czasu, gdy będzie elastyczne.
3. Jagody rozmroź w temperaturze pokojowej, dodaj do nich cukier, wymieszaj.
4. Ciasto podziel na kilka części, rozwałkuj na cienkie placki i szklanką powycinaj krążki. Napęlniaj je jagodami i sklejaaj pierogi.
5. Do garnka wlej 1,5 litra wody, zagotuj dodaj sól i łyżkę oleju.
6. Wrzucaj pierogi i gotuj około 3 minut od momentu wypłynięcia. Podawaj ze śmietaną.

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