

PIEROGI Z TRUSKAWKAMI

Wpisany przez Dana

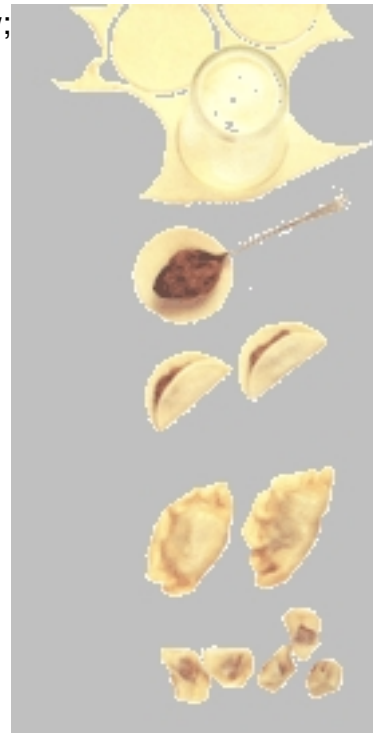
poniedziałek, 12 lutego 2007 22:06 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 09:12

NADZIENIE : na 50 pierogów - ok. 1 kg dorodnych truskawek;

DODATKI : stopione masło, cukier, słodka śmietana

Truskawki dokładnie opłukać, oczyścić z szypułek.

- w dużym garnku postawić wodę do ugotowania pierogów;



- wsypać mąkę do miski, zrobić dołek, dodać sól i tyle wody, aby zagnieść niezbyt twarde ciasto;
- rozwałkować partiami, podsypując mało mąki;
- z ciasta wyciąć krążki, nieco mniejsze niż na inne pierogi, rozmieszczając je jak najbliżej siebie;
- ścinki zebrać, zagnieść powtórnie;
- na każdy krążek nakładać po 1-2 truskawki;
- zlepić pierogi, uważając aby nadzienie nie dostało się pomiędzy brzegi;
- układać na ściereczce;

PIEROGI Z TRUSKAWKAMI

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 12 lutego 2007 22:06 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 09:12

- ze ścinków przyrządzić resztę pierogów;
- roztopić tłuszcz;
- ugotować pierogi, wybrać łyżką cedzakową;
- ułożyć na owalnym półmisku, polać stopionym masłem (niekoniecznie), posypać cukrem, natychmiast podawać ze słodką śmietanką