

Pierogi z owocami leśnymi



Składniki

0,5 kg - mąka pszenna
2,5 szklanka - woda
gorąca
3 łyżka - olej
250 ml - śmietana 30 %
3 łyżka - cukier puder

Opis wykonania

Pyszne pierogi idealne na każdą okazję,moja rodzina wprost przepada za nimi.Zawsze pasują,najbardziej ze smaczną śmietaną

Przesiewam mąkę pszenną,dodaję gorącą wodę i olej i szybko zagniatam.Rozwałkowuję ciasto i wykrawam krążki szklanką.Nakładam owoce leśne np.jagody i jeżynę,maliny.Zlepiam pierogi i wrzucam na wrzątek.Gotuję około 5 minut.Podaję ze śmietaną ubitą na sztywno z cukrem pudrem.Pyszne