

Pierogi z jagodami i białą czekoladą



Składniki

300 g - mąka pszenna

20 g - masło

1 szczypta - sól

125 ml - gorąca woda

1 szt. - jajko

150 g - jagody

90 g - biała czekolada

Opis wykonania

Miękkie, rozpływające się w ustach pierogi ze smacznym, słodkim farszem.

Z podanych składników oprócz czekolady i jagód wyrabiamy sprężyste ciasto. Odstawiamy na 15 minut żeby odpoczęło. Ciasto wałkujemy na dość cienkie placki i wykrawamy szklanką kółka. Na każde kółko nakładamy łyżeczkę jagód i posypujemy posiekaną czekoladą. Lepimy pierogi. Wrzucamy pierogi na wrzącą wodę i gotujemy około 10 minut. Podajemy z jogurtem naturalnym.