

Słodkie wspomnienie dzieciństwa



Składniki

500 g - mąka
1 szt. - jajko
1 szklanka - gorąca woda
500 ml - leśne jagody
1/2 szklanka - cukier
2 łyżka - masło
4 łyżka - słódka gęsta
śmietana
1 łyżeczka - sól

Opis wykonania

Wakacje to pora na czarne jagody w lesie, a te są głównym bohaterem mojego przepisu. Wspólne zbieranie i lepienie pierogów-wspaniała zabawa

Mąkę przesiać na stolnicę. Wbić jajko, wlać gorącą wodę, opruszyć solą i zagnieść gładkie elastyczne ciasto. Cienko rozwałkować szklanką wykroić krążki. Jagody przebrać umyć poczekać aż wyschną. Na każdy krążek ciasta nałożyć łyżkę jagód i 1/4 łyżeczki cukru. Krążki składać na pół lekko ugniatając jagody zlepić formując apetycznego pierożka. Dużą ilość wody zagotować w szerokim rondlu lekko osolić, gdy woda będzie się gotowała wrzucać pierogi, gdy wypłyną gotować jeszcze 4 minuty, wyjmować łyżką cedzakową osączyć na sitku przełożyć na talerz polewając roztopionym masłem, posypać cukrem i podawać ze śmietaną. Pycha