

ciasto na pierogi



Opis wskazówki

Ciasto na pierogi będzie idealnie sprężyste, jeśli dodamy do niego gorącej wody.

ok. pół kilograma mąki mieszamy z jajkiem i 1/3 margaryny, dolewamy po trochę gorącej wody. Mieszamy nożem, gdy lekko przestygnie wyrabiamy aż osiągniemy konsystencję plasteliny.