

ciasto na pierogi...



Opis wskazówki

Azeby uzyskac delikatne miekkie jak puch ciasto na pierogi nalezy dodac do dobrej jakosci maki(wczesniej przesianej) mleka cieplego i ze dwa zoltka..oczywiscie odrobina oleju szczypta soli....

skladniki mieszamy w robocie.....uzyskujemy bardzo plastyczna mase ktora znakomicie sie rozwalkowuje a pierogi po ugotowaniu sa niezemskie....