

Idealne ciasto na pierogi



Opis wskazówki

Tajemnicą idealnego ciasta na pierogi jest ... gorąca woda!

Ten przepis powali wszystkich na kolana, ciasto jest miękkie, elastyczne ale nie gumowe. Pięknie się szkli po ugotowaniu.

Przepis na idealne ciasto na pierogi: 3 szklanki mąki pszennej 1 szklanka gorącej wody (nie wrzącej) 1 jajko 3/4 łyżeczki soli 1 łyżeczka masła Wszystko wyrabiamy. Ciasto rozwałkować na stolnicy, minimalnie podsypując mąką, na grubość około 2 mm. Wycinać z ciasta krążki, na nich układać czubatą łyżeczkę nadzienia, sklejać.