

Nietypowe ciasto na pierogi



Opis wskazówki

Lubisz pierogi, ale te zwyczajne już Ci się znudził

Możesz zrobić nietypowe i to wcale nie będzie trudne. Tak naprawdę wiele zależy od mąki.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Przyzwyczailiśmy się do tego, że ciasto na pierogi robimy z białej mąki o przemieale 500 lub 600, ale kto powiedział, że cudownego ciasta na pierogi nie można zrobić z innej mąki, np. orkiszowej? Z pewnością doskonale się uda. Będzie też zdrowsze.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Jak jeszcze możesz urozmaicić ciasto na pierogi?

Dodatek przypraw – bardzo dobrym pomysłem jest, by dodać do ciasta na pierogi ulubioną przyprawę, może to być curry, a może coś innego, również ziołowego. Nie dość, że ciasto będzie wtedy ładnie wyglądać, to w dodatku będzie też pachnące.

Barwienie ciasta – ciasto na pierogi możesz barwić za pomocą koncentratu pomidorowego, szpinaku lub kurkumy. Wystarczy tylko, że dodasz trochę do ciasta przed ostatecznym jego wyrobieniem i to wszystko. Ciasta na pierogi rzadko są barwione, więc stosując taki sposób, możesz naprawdę zaskoczyć swoich gości. Pamiętaj jednak o tym, by nie przesadzić z przyprawami lub barwnikami, bo ciasto może się nie udać.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.