



Pierogi z borówkami

Składniki

Ciasto

- 3 szklanki mąki Basia Poznańska
- 1 jajko
- Ok. pół szklanki wody
- Szczypta soli
- 350g borówek
- 100g śmietany
- Cukier

Sposób przygotowania

Ciasto na pierogi

Wysyp mąkę tak, aby utworzyła stożek. Dodaj jajko i wymieszaj ze sobą składniki. Wyrabiając ciasto dodawaj wodę. Ciasto wyrabiaj tak długo, aż będzie gładkie. Wyrobite ciasto o gładkiej konsystencji zawiń w folię i pozostaw na 8 minut. Rozwałkuj ciasto, a następnie wytnij w nim za pomocą szklanki kółeczka. Na każdym z wyciętych kółek ułóż umyte i osuszone borówki, dodaj cukier i zlep końce w kształt pieroga. Przygotowane pierogi ugotuj na osolonej wodzie przez ok. 2-3 minuty od wypłynięcia. Gotowe pierogi możesz podawać z borówkowym sosem – zblendowanymi borówkami ze śmietaną i cukrem :).