



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Pierogi z jagodami

Podawać z masłem lub śmietaną.

Składniki:

- cukier wanilinowy, 1 szt.
- śmietana, 25 dag
- cukier, 5 dag
- jagoda, 45 dag
- jajka, 0.5 szt.
- mąka , 35 dag

Sposób przygotowania:

Jagody przebrać, umyć, osaczyć, rozsypać cienką warstwą, i obeschły. Przygotować ciasto pierogowe, rozwałkować i wyciąć krążki o średnicy ok. 5 cm. Nakładać na każdy krążek jagody posypane cukrem, zlepić i ugotować.

