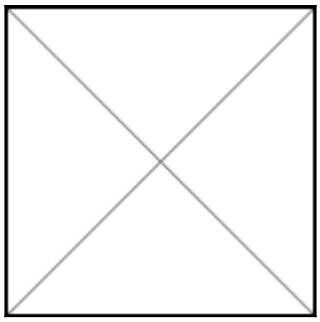

Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Pierożki z jagodami leśnymi

Podawać z młodą śmietaną.

Składniki:

- śmietana, 20 dag
- cukier puder, 10 dag
- masło, 3 dag
- jajka, 1 szt.
- woda, 0.75 szkl.
- mąka , 40 dag
- bułka tarta , 2 łyżk.
- jagoda, 50 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić nadzienie: suche, świeże jagody przebrać, wymieszać z tartą. Nastawić osoloną wodę do ugotowania pierogów. Sporządzić ciasto: mąkę przesiać, zagnieść z jajem, solą i wodą, wyrobić. Ciasto wywałkować, wykrawać krążki średniej wielkości lub pokrajać na kwadratowe płatki. Jagody nakładać na krążki, pierożki zlepić. Włożyć do Wrzącej, osolonej wody, ugotować na średnim ogniu. Pierożki odcedzić, przelać gorącą wodą, osaczyć, wyłożyć na okrągły półmisek, polać masłem. Wydawać zaraz lub po ostygnięciu. Wtedy nie polewać masłem, tylko oprószyć od razu cukrem. Do posypania podać cukier.