

Pierogi z jagodami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne pierogi za którymi szaleją nie tylko dzieci ;)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki maki -
- jajko -
- 70 dag czarnych jagód -
- 3-4 łyżki cukru pudru -
- 1 opakowanie cukru waniliowego -
- 1/2 szklanki kwasnej śmietany -
- pojemniczek (25 dag) serka homogenizowanego naturalnego -

Etapy przyrządzania:

1. Owoce wypłukać, osączyć na sitku. Z maki, pół szklanki letniej wody i jajka zagnieść miękkie ciasto. Odrywać je po kawałku. Rozwałkować na cienkie placki. Szklanką lub specjalnym przyrządem do lepienia pierogów wykrawać z ciasta okrągłe placuszki. Jagody delikatnie wymieszać z dwiema łyżkami cukru pudru. Na środku każdego placuszka kłaść jagodowy farsz i starannie zlepić pierogi. Porcjami wkładać do wrzącej, osolonej wody. Zamieszać drewnianą łyżką, by nie przywarły do dna. Gotować na średnim ogniu. Gdy wypłyną, pogotować jeszcze 2-3 minuty. Wyjąć łyżką cedzakową, osączyć z wody. Śmietanę ubić, wymieszać z serkiem homogenizowanym i cukrem. Pierogi wyłożyć na półmisek, polać przygotowanym sosem.

