
Pierogi smażone z truskawkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2439 razy.

Ciasto:

25 dag mąki,

1 jajko,

2 dag oleju,

ok. 1/2 szklanki wody,

sól

Nadzienie:

40 dag truskawek,

12 dag oleju,

3 dag cukru,

cukier puder

Ciasto starannie zagnieść z podanych składników, dodając olej. Wyrobić je dokładnie, rozwałkować, wykrawać kwadraty o boku 7-8 cm. Truskawki przebrać, umyć, usunąć szypułki, osączyć, przesypać cukrem. Układać duże, dorodne truskawki na kwadratach ciasta, starannie zlepiać. Gotowe pierogi kłaść na patelnię z dużą ilością rozgrzanego tłuszczu. Smażyć z obu stron. Podając posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Ja zkorzystałam tylko z przepisu na ciasto :) jest bardzo dobre, i dosyć łatwo się wyrabia. Nie wypróbowałam wersji z truskawkami ale zrobiłam z nadzieniem do pierogów ruskich.... :) wszystkim smakowało więc dziękuję za przepis :*

Nadesłał(a):kasta.. 2006-05-12 14:05:44