

Pierogi z jagodami i serem



Składniki

- 500 g mąki typ 500
- 100 ml mleka
- 100 ml wody
- 50 ml oleju
- 1 małe jajko
- 1/2 łyżeczka soli
- 2 szk jagód świeżych
- 350 g twarogu
- cukier do smaku
- 2 łyżki kaszy manny
- 1 szk kwaśnej śmietany
- jagody do posypania

Sposób przygotowania

Twaróg rozgnieść z cukrem i wymieszać z kaszą manna i jagodami. Do miski wsypać mąkę, dodać sól, mieszając widelcem wlewać mleko, olej, wodę wymieszaną z jajkiem. Połączyć składniki i wyrobić elastyczne ciasto. Wałkować je, wycinać kółka i układać porcje farszu, zlepiać pierogi i układać na ściereczce. Pierogi gotować w osolonej wodzie kilka minut od wypłynięcia. Wyjmować łyżką cedzakową na talerze, polać śmietaną i dodatkowo posypać świeżymi jagodami.