

Pierogi z truskawkami

Około 50 sztuk

Składniki

0,5 kg maki

1 jajko

około 1 szklanka letniej wody

około 0,5 kg truskawek

około 10 g cukru



Dodatkowo

2-3 łyżki śmietany 18%

1 łyżeczka cukru

Truskawki myjemy i pozbywamy się szypułek. Zostawiamy na później.

Do miski wsypujemy 400 g mąki, dodajemy jajko, mieszamy ręką. Nadal mieszając dodajemy stopniowo wodę. Ciasto zacznie robić się kleiste, a następnie (w trakcie mieszania) zacznie robić się bardziej plastyczne. Przekładamy ciasto na stolnicę i zagniatamy. Robimy to dobre 10 min.. Na początku zagniataania podsypujemy sobie mąką. Kiedy ciasto będzie jednolite, nie będzie się już kleiło i będzie jak plastelina podsypujemy mąką i przykrywamy miską (możemy też przełożyć do miski obsypanej mąką i przykryć ściereczką). Ciasto zostawiamy na 1-2 godz. po tym czasie ciasto dzielimy sobie na części i rozwałkowujemy na cienki plaster (ok. 3 mm). Z tego plastra wycinamy krążki (ja użyłam kieliszka do wina o średnicy około 55 mm). Najlepiej robić pierogi partiami, a resztę ciasta odkładać przykrywając ściereczką. W ten sposób nie wyschnie nam.

Wycięte krążki kładziemy na miejscu oprószonym mąką. Każdy lekko (bardzo delikatnie) rozciągamy. Małutkie truskawki, albo połówki większych, otaczamy w cukrze, kładziemy na środku krążka i ściągamy boki do siebie. Maczając palce w mące, dociskamy brzegi pierożka i odkładamy, np. na deskę obsypaną mąką. I tak każdy krążek z tej partii. Następnie znów wałkujemy kolejną partię, wycinamy krążki, wkładamy truskawkę i tak do wyczerpania ciasta.

Gotujemy wodę na gazie. Na wrzątek wrzucamy pierogi, bardzo delikatnie mieszamy łyżką. Pierogi opadają na spód. W trakcie gotowania wynurzą się na wierzch. Od tej pory gotujemy je na małym ogniu przez 2 min.. Wyciągamy.

Śmietanę mieszamy z cukrem (sprawdźmy smak) i polewamy ugotowane pierogi.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>