



Mleczne ciasto pierogowe

Autor: Magdalena Wojtanowicz

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Z mąki, mleka, oleju i soli zagnieść elastyczne ciasto. Dobrze jest też odstawić ciasto "na odpoczynek" tak na 15 - 30 min. owinięte w folie spożywczą - ciasto wtedy staje się naprawdę idealne do rozwałkowania oraz lepienia i ozdabiania pierogów. Po tym czasie ciasto rozwałkować. Za pomocą szklanki wycinać kółka, nakładać farsz i lepić pierożki.

Składniki na ciasto:

2 szklanki mąki pszennej wrocławskiej

ok.1 szklanka ciepłego mleka łąciate (**NIE GORĄCEGO**)

3 łyżki oleju rzepakowego

sól - szczypta