



Pierogi z truskawkami z razowej mąki

Autor: Śnieżynka

Zimną śmietankę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Mąkę pełnoziarnistą wymieszać z mąką kukurydzianą. Dodać jajko, oliwę i wodę z mlekiem, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć na 15 minut. Następnie rozwałkować na grubość 2-3 mm. i pokroić w kwadraty. Na każdy kawałek ciasta ułożyć truskawkę, złożyć po przekątnej i dokładnie zlepić. Partiami wkładać do wrzącej, osolonej wody i gotować 4-5 minut od wypłynięcia na powierzchnię. Ugotowane pierogi wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć na talerze. Podawać z bitą śmietaną, oprószone cukrem i zmiażdżonymi pozostałymi truskawkami.

Przygotowanie

Krok 1

Zimną śmietankę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym.

Krok 2

Mąkę pełnoziarnistą wymieszać z mąką kukurydzianą. Dodać jajko, oliwę i wodę z mlekiem, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć na 15 minut. Następnie rozwałkować na grubość 2-3 mm i pokroić w kwadraty. Na każdy kawałek ciasta ułożyć truskawkę, złożyć po przekątnej i dokładnie zlepić. Partiami wkładać do wrzącej, osolonej wody i gotować 4-5 minut od wypłynięcia na powierzchnię.

Krok 3

Ugotowane pierogi wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć na talerze.

Krok 4

Podawać z bitą śmietaną, oprószone cukrem i zmiażdżonymi pozostałymi truskawkami.

Osób: 4

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto:

30 dag mąki pszennej razowej

½ szkl. mąki kukurydzianej

1 jajko

2 łyżki oliwy

½ szkl. gorącej wody

½ szkl. mleka łąciate

Dodatkowo:

½ kg truskawek

100 ml śmietanki łąciata 30 %

2 łyżki cukru pudru

2 łyżeczki cukru waniliowego

Sól

Cukier