



Pierogi z Truskawkami i Śmietaną

Autor: Paulina Wardęcka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie Pierogów z Truskawkami:

Truskawki odszypułkować, umyć i osuszyć. W przypadku mrożonych - nie ma konieczności wcześniejszego rozmrażania. Mąkę pszenną przesiać do dużej miski. Do mąki dodać jajko, masło i gorącą wodę zmieszaną z cukrami i solą - zagnieść ciasto formując kulę. Powinno być miękkie, elastyczne i nie lepić się do rąk. Ewentualnie można dodać więcej wody lub mąki. Podzielić na dwie części. Każdą kolejno rozwałkować na cienki placek. Szklanką wykrawać koła. Na środek każdego wyłożyć średniej wielkości truskawkę (pół dużej lub dwie mniejsze). Zlepić jak pierogi. Uformowane wrzucać do garnka z gotującą się - leciutko osoloną - wodą. Kiedy wypłyną, wyjąć łyżką cedzakową - prosto na talerz lub jeśli mają być jedzone później - przełożyć do garnka z bardzo zimną wodą. Po 2 min. ostrożnie odcedzić.

Propozycja podania:

Śmietaną wymieszać z 2 łyżkami cukru. Truskawki świeże pokroić w ćwiartki, wymieszać z sokiem z cytryny i zasypać cukrem. Odstawić na 10 min. W przypadku mrożonych owoców - rozmrozić, proponuję zblendować na mus z dodatkiem soku z cytryny i cukru - powstanie pyszny truskawkowy sos. Gorące pierogi podawać ze śmietaną i dodatkową porcją truskawek.

Wskazówki

Śmietana powinna być dobrze schłodzona, a pierogi gorące.

Truskawki można zastąpić innymi sezonowymi owocami np. jagodami, śliwkami, borówkami, malinami.

Składniki na Ciasto Pierogowe

3 szklanki mąki pszennej

1 szklanka bardzo gorącej wody

1 jajko

1 łyżka roztopionego masła łąciate

szczypta soli

1 łyżka cukru pudru

1 cukier waniliowy

truskawki (świeże lub mrożone)

Dodatkowo

400 ml śmietany łąciata 12%

5 łyżek cukru

500 g truskawek

1 łyżka soku z cytryny