



# W chowanego z truskawkami czyli pierogi

*Nie ma chyba osoby, która nie lubi pierogów. Jedną z ich niewątpliwych zalet jest to, że możemy w nich „ukryć” to na co tylko mamy ochotę. W czerwcu – oczywiście wszyscy mamy ochotę schować w ich środku świeże truskawki. Z racji tego, że pierogi są daniem dość pracochłonnym – im więcej rąk do pracy mamy tym szybciej będziemy mogli delektować się ich smakiem. Dlatego jak zawsze zapraszamy do kuchni małe dzieci. Ich zwinne i małe rączki szybko pozwolą nam ulepić kilką tuzinów. Mniam!!!*



**Składniki na 4 porcje:** 2 szklanki mąki, szczypta soli, 1 łyżeczka masła lub oleju, 1 jajko, ¾ szklanki ciepłej przegotowanej wody, opcjonalnie można dodać szczyptę suszonych drożdży, truskawki, śmietana, cukier puder

**Sposób przygotowania:** Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić w niej wgłębienie, dodać sól, masło lub olej oraz jajko. Stopniowo dodając ciepłą wodę wyrabiać ciasto, zagarniając mąkę do środka wgłębienia. Ciasto wyrabiać aż będzie miękkie i elastyczne, przez około 10 minut. Przykryć ściereczką.

Truskawki opłukać, osuszyć i usunąć szypułki. Małutkie pozostawić w całości, większe pokroić. Nastawić wodę w garnku na gotowanie, lekko posolić.

Ciasto podzielić na 2 części, rozwałkować kolejno na placki. Małą szklaneczką wycinać kółka, w środek wkładać truskawki, składać na pół i zlepić brzegi w pierogi. Gotować do miękkości, przez około 3 - 5 minut. Można sprawdzić czy pierogi są już miękkie, odławiając jednego na łyżkę cedzakową i dotykając palcem.

Zaraz podawać ze śmietaną, posypane cukrem pudrem lub też śmietaną wymieszaną z cukrem.

*Pierogi wspaniale smakują też posypane cynamonem.*

*Smacznego!!!*

**EduChef**

Rajszew, ul. Modlińska 75

05-110 Jabłonna

Tel. 661-333-175, 661-333-170

www.educhef.pl

