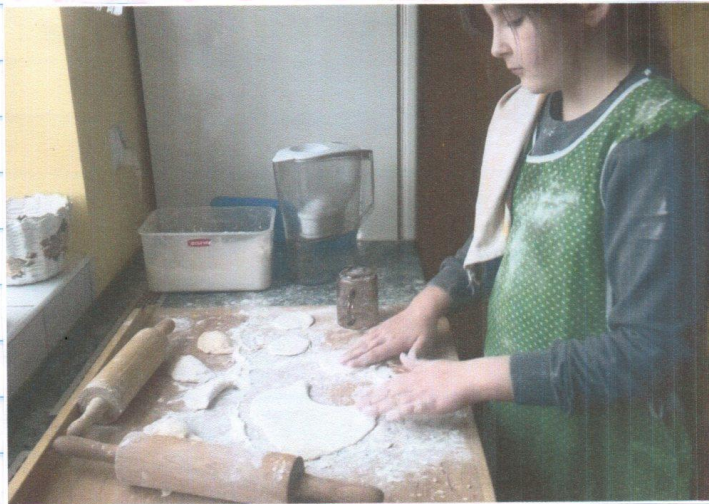


SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki pszennej
- 2 jajka
- szczypta soli
- trochę oleju
- gorąca woda
- truskawki lub dżem truskawkowy

SPOSÓB WYKONANIA:

Mąkę, jajka, sól, olej, woda łączymy do uzyskania jednolitej oraz miękkiej masy. Tak przygotowane ciasto rolujemy i kroimy na małe kawałki (tak jak ma kopułka). Małe kawałki rozwałkowujemy, nakładamy truskawki lekko obtoczone w cukrze (lub tyziankę dżemu truskawkowego). Do wrzącej i lekko osolonej wody z dodatkiem oleju wrzucamy pierogi. Czekaemy aż pierogi wypłyną z miazgi i wyjmujemy na talerz. Można je polać imiutoną i posypać cukrem. Smacznego!



STRAWBERRY PIEROGI RECIPE

Ingredients:

1 kg all- purpose flour

2 eggs

Pinch of salt

Little oil

Lukewarm water

Strawberries or strawberry jam

Preparation:

Mix the flour, eggs, salt, oil and water. Divide the dough into small pieces. Roll them out thinly. Put a strawberry or a jam. Fold dough in half and pinch edges together. Bring a large, low saucepan of salted water to boil. Drop in the pierogi about six at a time. When the pierogi rise to the surface, continue to simmer 2 minutes more. Remove pierogi with a slotted spoon to a plate. Serve warm with sour cream and sugar, if desired.

Bon Appetite!