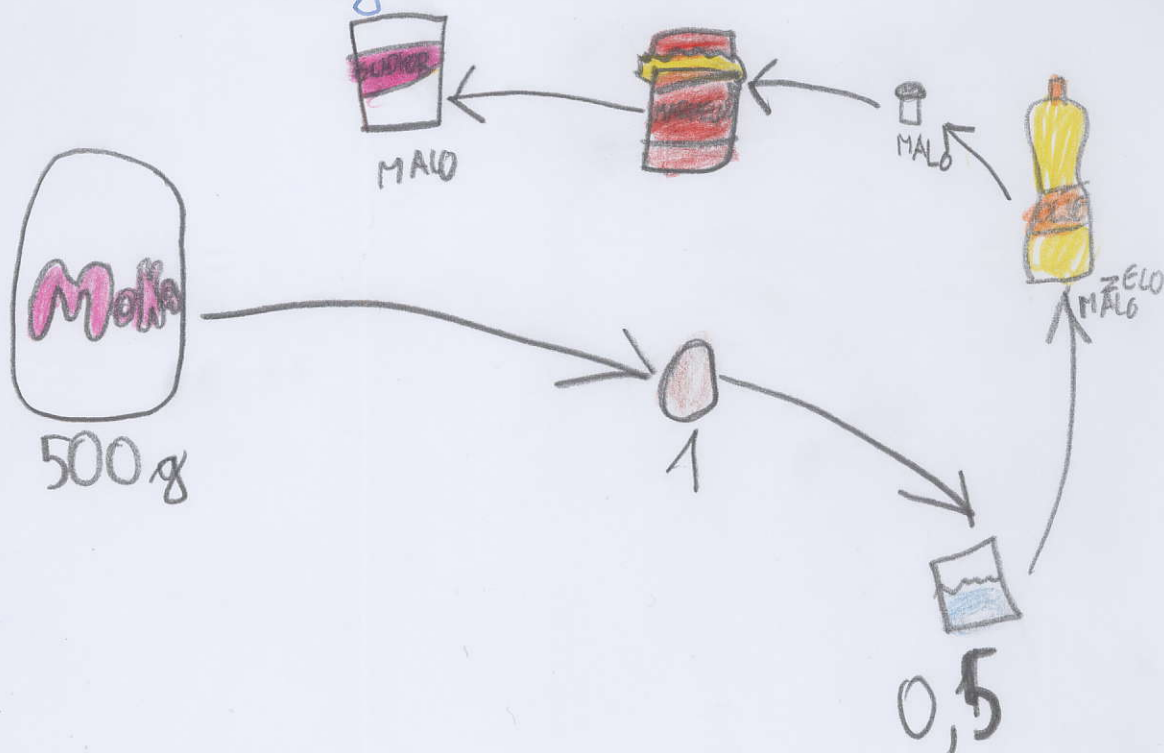


Pierogi z marmelado



Najprej smo v posodo natresli 500g moka. Vlili smo jajce in dali beljak in rumenjak v posodo. Zlili smo 0,5 kozarca mlečne vode. Dodali smo zelo malo olja. Malo smo še posolili. Dregnetli in zvaljali smo testo, ki je nastalo iz teh sestavin. Iz kozarci smo izrezali kroge in jih premazali z marmelado. Zaprli smo jih in z vilico naredili vzorce. Kroglice so se v vreli vodi in ko so priplavali na vrh se kuhali še 2 minuti. Potem smo jih posuli z sladkorjem in pojedli. Mmm slastno.

Timotej Medle