

# Pieróżki z borówkami

Wczoraj zrobiliśmy w domu pierwszego grilla. Wpadła też pewna (kontuzjowana) Rakietka i aby ją troszkę wykorzystać, zagoniłam ją do kuchni. Ogromna ilość borówek sprawiła, że nasz brzusek zaczął wołać o pierogi, a kto nie lubi pierogów? U mnie w zamrażalce zawsze znajdzie się przynajmniej 50 pierogów na czarną godzinę ! To takie nasze danie na zabiegane dni. Wracając jednak do słodkiej wersji tego babcinego dania mamy tutaj wielkie pole do popisu, możemy użyć śliwek, truskawek, malin czy tak jak ja jagód, które zdały egzamin celująco. Pamiętajcie tylko by nie dodawać cukru za szybko, dopiero przy sklejeniu pierogów, aby owoce nie puściły cukru, bo wtedy nie poradzimy sobie z formowaniem pierożków.

## **Pieróżki z borówkami.**

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

## **Składniki na 2 porcje pierogów:**

250 g mąki  
1/2 szklanki wody  
Borówki  
Cukier



### Zaczynamy :

Mąkę wysypujemy na blat, dodajemy wodę. Ciasto będzie się bardzo kleić, ale z czasem zacznie ładnie odchodzić od palców i robi się pulchne. W każdej chwili możemy dodać trochę mąki, ale pamiętajmy żeby nie przesadzić. ‘



Powstałe ciasto rozwałkowujemy na cienkie placki.  
Wykrawamy szklanką kółeczka. Nakładamy borówki i posypujemy  
cukrem.  
Ja dodatkowo moczyłam brzegi kółek wodą aby pierogi łatwiej  
się sklejały.



Rakieta oprócz pomocy technicznej chciała bardzo zrobić swoich parę pierożków !



Pieróżki trzeba przykryć ścierką aby nie wyschły.  
Gdy wykorzystamy całe ciasto wrzucamy na gotującą się wodę ( z  
dodatkiem soli)  
i gotujemy kilka minut aż pojawią się na wierzchu wody.



Pierozki posypujemy cukrem, dodajemy śmietanę i zjadamy !

**SMACZNEGO !!!**



Szczególne podziękowania za pomoc dla Artura Hryszko !!!!

GOGOROCKET ! <3