

PIEROGI Z JAGODAMI



1. Proszę wpisać właściwą formę (dopełniacz).

SKŁADNIKI

CIASTO

- około 0,5 kilo ¹ _____ (mąka)
- około 3/4 szklanki ciepłej ² _____ (woda)
- łyżka ³ _____ (olej) - opcjonalnie

FARSZ

- około 300 gram świeżych ⁴ _____ (jagody)
- kilka łyżek ⁵ _____ (cukier)

GOTOWANIE

- gorąca woda (wrzątek)
- szczypta ⁶ _____ (sól)

DEKORACJA

- śmietana
- cukier

2. Proszę uzupełnić.

Zmieszać x2 | rowałowac | dolać | podawać | dolać

PRZYGOTOWANIE

CIASTO

Mąkę ¹ _____ z wodą i olejem. Zagnieść ciasto. Masa nie może być zbyt twarda. Gdy ciasto jest twarde - trzeba ² _____ trochę wody. Gdy jest mokre i miękkie - należy ³ _____ trochę więcej mąki.

FARSZ

Jagody ⁴ _____ z cukrem.

Gotowe ciasto podzielić na części. Każdą część ⁵ _____ i dużą szklanką wycinać koła. Nadziewać każde koło jagodami, składać na pół i zaklejać palcami.

Gotować jak makaron lub ravioli we wrzątku ze szczyptą soli. Kiedy pierogi zaczną wypływać na powierzchnię wody - są prawie gotowe.

⁶ _____ ze śmietaną i z cukrem.