



**PIEROGI MAŚLANE**  
**(PORCJA NA OKOŁO 50 NIEDUŻYCH PIEROŻKÓW)**

**Składniki na ciasto:**

- 500 g mąki *Mehl* z firmy *Dr. Schär*
- 100 g miękkiego masła
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 200 ml ciepłej wody
- szczypta soli do smaku

**Pozostałe składniki:**

- mąka do podsypywania
- owoce: wiśnie, truskawki lub jagody
- gęsta śmietana lub roztopione masło
- cukier

**Wykonanie:**

- składniki ciasta dobrze wymieszać i zagnieść tak, aby ciasto odchodziło od rąk
- gotowe ciasto podzielić na porcje
- każdą z porcji rozwałkować na stolicy i za pomocą szklanki lub foremki wyciąć kóleczonek
- do każdego kóleczonek włożyć owoce, zgiąć na pół i dokładnie skleić brzegi ciasta
- w większym garnku zagotować wodę i osolić
- do gotującej wody wrzucać partiami pierogi i od momentu wypłynięcia gotować przez około 3 minuty
- ugotowane pierogi wyciągnąć za pomocą łyżki cedzakowej
- serwować z gęstą śmietaną z cukrem lub poleać masłem z cukrem