



PIEROGI

- CIASTO NA BAZIE MIESZANKI *MULTI MIX*

Składniki:

- 250 g mieszanki *Multi Mix* z firmy *Bezgluten*
- 3 jajka
- 1 łyżka oleju
- około 30 ml wody
- sól
- farsz według uznania

Wykonanie:

- podgrzać wodę
- z mąki usypać na stolnicy kopczyk, na środku kopczyka zrobić niewielki dołek, dodać jajka oraz olej i stopniowo dodając bardzo ciepłą (ale nie wrzącą) wodę ugniatać, aż do uzyskania elastycznego ciasta
- gotowe ciasto rozwałkować, wyciąć kółka, nałożyć farsz i dobrze skleić brzegi nadając pierogom pożądaną kształt
- w większym garnku zagotować wodę, osolić
- pierogi wrzucić do garnka i od momentu wypłynięcia gotować przez kilka minut

Przepis udostępniła firma *Bezgluten*