



## PIEROGI PO PIEMONCKU

### Składniki:

- 300 g mąki *Mehl* z firmy *Dr. Schär*
- 3 jajka
- trochę wody
- sól

Nadzienie: dowolnie, np.: owoce, twaróg, warzywa, mięso

### Wykonanie:

- mąkę, jajka, wodę i sól ugnieść na ciasto
- pozostawić na 10 minut
- rozwałkować ciasto i kółkiem do krojenia ciasta wyciąć czworokąty (oryginalnie 4 x 4 cm)
- nadzienie nałożyć łyżką do środka, krawędzie ciasta posmarować wodą i przykryć drugim czworokątem, dobrze zamknąć i odciąć wystające ciasto
- gotować na wolnym ogniu przez ok. 4 minuty w posolonej wodzie
- ugotowane pierogi podawać z rozpuszczonym masłem i parmezanem

Jeśli nie wszystko ma być zjedzone, pozostałe, surowe pierogi można po prostu zamrozić: pozostawić na około 2 h w jednej warstwie do wstępnego zamrożenia, aby nie zlepiły się, a następnie włożyć w torebki plastikowe.

*Przepis udostępniła firma Dr. Schär Srl/GmbH z Włoch*

[www.DietaBezglutenowa.pl](http://www.DietaBezglutenowa.pl)