Pierogi z truskawkami. Przepis jak u babci

Pierogi z truskawkami to prawdziwa perełka polskiej kuchni, która łączy tradycję z letnim smakiem słodkich owoców. Ten przepis sprawdzi się zarówno na niedzielny obiad, jak i na wyjątkową kolację dla gości.

Składniki na ciasto

- 500 g mąki pszennej
- 1 jajko
- 200 ml ciepłej wody
- 3 łyżki oleju roślinnego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka cukru

Składniki na nadzienie

- 600 g świeżych truskawek
- 4 łyżki cukru (lub według smaku)
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- szczypta soli

Przygotowanie ciasta na pierogi

Mąkę przesiewamy do miski i robimy dołek w środku. Do środka wbijamy jajko, dodajemy sól, cukier i olej. Stopniowo dolewamy ciepłą wodę, mieszając składniki. **Wyrabiamy ciasto przez około 10 minut**, aż stanie się gładkie i elastyczne.

Gotowe ciasto zawijamy w folię spożywczą i odkładamy na 30 minut do odpoczynku. Ten krok jest kluczowy – dzięki temu

ciasto będzie łatwiejsze do rozwałkowania i nie będzie się rwać.

Przygotowanie nadzienia z truskawek

Truskawki myjemy, osuszamy i usuwamy szypułki. **Większe owoce kroimy na połówki**, mniejsze możemy zostawić w całości. Truskawki mieszamy z cukrem i mąką ziemniaczaną – to zapobiegnie wypływaniu soku podczas gotowania.

Wskazówka: Jeśli truskawki są bardzo soczyste, można je delikatnie odsączyć przed dodaniem do pierogów.

Ciasto dzielimy na 4 części. Każdą część rozwałkowujemy na cienki placek (około 2-3 mm grubości). **Szklanką lub foremką wycinamy kółka** o średnicy około 8-10 cm.

Na środek każdego kółka kładziemy łyżeczkę nadzienia z truskawek. Brzegi ciasta smarujemy wodą i zlepiamy na pół, formując charakterystyczny kształt pieroga. **Dokładnie dociskamy brzegi**, żeby nadzienie się nie wydostało podczas gotowania.

W dużym garnku zagotowujemy osoloną wodę. Pierogi wrzucamy porcjami po 8-10 sztuk. **Gotujemy od momentu wypłynięcia na powierzchnię przez 3-4 minuty**. Wyciągamy łyżką cedzakową i przekładamy na talerz.

Podajemy oczywiście ze śmietaną!

świeże pierogi z truskawkami