Pierogi z twarogiem i truskawkami polane sosem truskawkowym

Składniki

- 2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka masła
- 1/2 szklanki gorącej wody
- 1 /2 szklanki zimnej wody
- szczypta soli
- 200 g twarogu
- 200 g truskawek
- 1 łyżeczka suszonej melisy
- 2 łyżeczki cukru
- 300g truskawek
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina
- szczypta cynamonu

Sposób przygotowania

Mąkę przesiać na stolnicę dodać sól, masło i gorącą wodę, zamieszać widelcem. Dodać zimną wodę i zagnieść elastyczne ciasto. Przykryć miską.Truskawki umyć osuszyć i pokroić na mniejsze cząstki. Twaróg rozkruszyć dodać do truskawek. Wsypać cukier i melisę. Całość wymieszać. Ja z farszu robię kulki wielkości orzecha.Ciasto cienko rozwałkować, rozłożyć kulki i zlepić pierogi. Pierogi gotuję 2 - 3 minuty od wypłynięcia w osolonej wodzie.Połowę truskawek przeznaczonych na sos rozgnieść w rondlu, dodać cukier wino i cynamon. Gotować na wolnym ogniu do lekkiego zgęstnienia, dodać resztę truskawek, małe w całości, duże przekrojone i chwilę razem pogotować. Pierogi wyłożyć na talerz i polać sosem.