Pierogi z jagodami i serem

Składniki

- 500 g mąki typ 500
- 100 ml mleka
- 100 ml wody
- 50 ml oleju
- 1 małe jajko
- 1/2 łyżeczka soli
- 2 szk jagód świeżych
- 350 g twarogu
- cukier do smaku
- 2 łyżki kaszy manny
- 1 szk kwaśnej śmietany
- jagody do posypania

Sposób przygotowania

Twaróg rozgnieść z cukrem i wymieszać z kaszą manna i jagodami.Do miski wsypac makę, dodać sól, mieszając widelcem wlewać mleko, olej, wodę wymieszaną z jajkiem.Połączyć składniki i wyrobić elastyczne ciasto. Wałkować je, wycinać kółka i układać porcje farszu, zlepiać pierogi i układać na ściereczce. Pierogi gotować w osolonej wodzie kilka minut od wypłyniecia.Wyjmować łyżką cedzakową na talerze, polać smietaną i dodatkowo posypac świeżymi jagodami.