# Marchewkowe pierogi z truskawkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

50 min

1 porcja

## Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 3,5 szklanka
proszek do pieczenia - szczypta
jajko - 1 szt.
jogurt naturalny - 300 ml
marchewka ugotowana - 25 dag
oliwa - 1 łyżka
pozostałe składniki -
truskawki - 80-100 dag
śmietana 30% - trochę
cukier puder - trochę
sól - do smaku

## Dodatkowe info:

Ciasto na pierogi z dodatkiem pure z marchewki to świetny sposób na przemycenie warzyw.
Pierogi smakują wyśmienicie i mają piękny kolor.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Ugotowaną marchewkę pokroić i bardzo dokładnie zmiksować.
Mąkę przesiać do miski, dodać szczyptę soli, proszku do pieczenia, jajko, oliwę, pure z marchewki i jogurt. Zagnieść gładkie ciasto, przykryć folią, pozostawić na pół godziny żeby odpoczęło.

*KROK 2:* Następnie ciasto rozwałkować, szklanką wyciąć krążki, ułożyć truskawki, ( duże truskawki przekroić)

*KROK 3:* Dokładnie zlepić i stopniowo wrzucać do wrzącej, osolonej wody.

*KROK 4:* Gotować na wolnym ogniu około 3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć na talerze. Podawać z bitą śmietaną lub jogurtem i cukrem.