

Pierogi wegańskie

Pierogi lubicie? Ja ostatnio popełniłam je z truskawkami w wegańskiej wersji i rodzina była tak nimi zachwycona, że chce ich więcej i częściej ☐ Polecam!





Składniki (na około 30 pierogów):

Ciasto:

- 2 szklanki (480 ml) zwykłej mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki (2 ml) drobnej soli himalajskiej
- 4 łyżki (60 ml) oleju słonecznikowego lub rzepakowego
- 2/3 szklanki (160 ml) gorącej wody

Dodatkowo:

- ulubione owoce: świeże truskawki, mrożone maliny, jagody
- tofu wędzone ze szpinakiem z tego przepisu: <http://lamarida.pl/2018/09/17/francuskie-pierogi-ze-szpinakiem-wedzonym-tofu/>

Wykonanie:

Zagotowujemy wodę, wyłączamy ogień i odstawiamy na kilka minut.

W międzyczasie do większej miski przesiewamy mąkę, dodajemy sól i mieszamy. Dolewamy olej i gorącą wodę zagotowaną przed chwilą. Całość mieszamy najpierw łyżką, a potem dłońmi uzyskując elastyczne, gładkie i ciepłe ciasto ☐

Na blacie lub silikonowej macie podsypanej mąką rozwałkowujemy kawałek ciasta (my lubimy cienkie, kilkumilimetrowe ciasto) i wykrawamy filiżanką kółka. Nakładamy farsz lub ulubione owoce, składamy na pół i sklejamy brzegi. Gotowe pierogi układamy na stolnicy lub macie silikonowej podsypanej mąką i przykrywamy ściereczką.

Zagotowujemy dwa litry wody (możemy lekko ją posolić), wrzucamy przygotowane pierogi (najlepiej nie więcej niż 10 sztuk, żeby się nie skleiły).

Smacznego!

*Przepis zainspirowany [tym](#).

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamaridapl](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**