

Sztuka lepienia pierogów

Dodany przez patryshia

Aby pierogi się dobrze sklejały, palce którymi je lepimy, należy zwilżyć zimną wodą lub brzegi ciasta posmarować roztrzepanym białkiem. Trzeba uważać, by między brzegi ciasta nie dostał się farsz. Po sklejeniu rant pieroga można uformować w ozdobny wałek (lepimy szeroki rant, który następnie wywijamy do środka i mocno zaciskamy). Nada to pierogom nie tylko ładny kształt, ale też dodatkowo wzmocni ich brzegi. Pierogi w czasie gotowania nie będą pękały, jeśli do wody dodamy łyżkę oleju lub łyżeczkę mąki ziemniaczanej. Jeśli ciasto mimo to zacznie pękać, należy szybko zmniejszyć ogień i dolać do garnka 2-3 łyżki zimnej wody.

