

## Pierogi z jagodami / Pierogi z jagodami



### De boodschappen

250 gram meel, gezeefd  
60 gram poedersuiker  
snufje zout  
1 citroen, geraspt  
1 vrije uitloop ei  
2 eetlepels zure room  
stukje boter  
200 gram verse bosbessen  
2 eetlepels kristalsuiker  
100 ml zure room

### Vandaag maken wij bosbessen dumplings

Rasp de citroen en roer het door het gezeefde meel.

Voeg het zout toe en maak een kuiltje in het midden.

Klop het ei met 2 eetlepels water en twee eetlepels room los en giet de eimix in het kuiltje.

Werk met een vork het meel door het vocht dan krijg je een kom vol kruimels.

Stort het deeg op een bakmat en kneedt het met de hand glad.

Dek het deeg af en laat het 1 uur rusten, rol daarna het deeg uit tot 2mm dikte.

Steek cirkels uit het deeg.

Hussel op het laatste moment de suiker door de bessen, anders verliezen ze sap.

Leg 4-5 bessen op de cirkels en plak de randen in maanvorm op elkaar.

**Let op! Plak de randen goed dicht door er een beetje water op te strijken.**

Breng een ruime pan water aan de kook, laat er een paar dumplings in zakken.

Na 2-3 minuten drijven de dumplings omhoog.

Smelt de boter en bak de Pierogi krokant, laat ze even uitlekken op keukenpapier.

Klop de zure room met 30 gram poedersuiker lobbige.

Strooi de overgebleven 30 gram poedersuiker over de Pierogi.

**Serveer de Pierogi met de zure room en wat gezoute bessen. Cieszyc sie!**

## Pierogi z jagodami / Pierogi z jagodami



### Shopping list

250g flour, sieved  
60g icing sugar  
pinch salt  
1 lemon, grated  
1 free range egg  
2 tablespoons sour cream  
knob of butter  
200g fresh blueberries  
2 tablespoons caster sugar  
100ml sour cream

### Today we make blueberry pierogi:

Zest the lemon and stir the zest into the sieved flour.

Add the salt and make a well in the center of the flour.

Whisk the egg with 2 tablespoons water en 2 tablespoons sour cream.

Pour the egg mixture into the well.

Work the flour into the well using a fork then you have a bowl full of crumbs.

Turn the crumbs out onto a baking mat and knead them smooth by hand.

Cover with cling film and let it rest for 1 hour then roll out the pastry to 2mm thickness.

**Toss the berries with the 2 tablespoons caster sugar, do it last minute or they give out juice.**

Cut circles out of the pastry and place 4-5 berries on the circles.

Seal the circles together in crescent shape.

**Please mind! Seal the edges by brushing some water on them.**

Bring a big pan of water to the boil and lower a few dumplings in the boiling water.

After 2-3 minutes the dumplings float to the top.

Melt the butter, fry the pierogi golden and crisp then drain them on kitchen paper.

Whisk the sour cream with 30g icing sugar. Dust the pierogi with the remaining 30g sugar.

**Serve the pierogi with sour cream and some sweetened berries. Cieszyc sie!**