

Pierogi niskobiałkowe PKU - przepis na pierogi



Składniki:

- ☐ 0,5 kg mąki pierogowo-naleśnikowej PKU BEZGLUTEN
- ☐ 15 g zamiennika jajka niskobiałkowego PKU
- ☐ 5 g soli
- ☐ 10 g cukru
- ☐ 30 g oleju
- ☐ 300 ml wody (w razie potrzeby dodać więcej, temperatura wody ok 20 stopni C)

Przygotowanie

Zamiennik jajka (15 g) zmiksować z wodą (100 g). Dodać do mąki pierogowo - naleśnikowej (zamiast zamiennika jajka można dodać 2 jajka). Następnie dodać sól, cukier, olej i wodę. Wszystko dokładnie zarobić, aby ciasto było jednolite. Rozwałkuj i powycinaj kółka, nałożyć farsz, złożyć na pół kółka i dokładnie skleić brzegi pieroga. Gotować około 10 minut na małym ogniu.