Ciasto na pierogi bez jajka: mąka, gorąca woda i olej

WYCHODZI **ok. 40 pierogów** | PRZYGOTOWANIE **1 godz. 10 min** | GOTOWANIE **15 min**

✂ *odetnij i weź do sklepu*

Lista zakupów

SUCHE

- [ ] mąka pszenna, 300 g (plus trochę do podsypania)

SPRAWDŹ W DOMU

- [ ] olej, 25 g
- [ ] sól

Składniki

- 300 g mąki pszennej
- 200 ml gorącej wody
- 25 g oleju
- szczypta soli

Krok po kroku

1. **Przesiej mąkę**
   Przesiej mąkę do miski, dodaj sól.
2. **Wlej gorącą wodę z olejem**
   Wlej olej do gorącej wody i wlewaj ją stopniowo do mąki, mieszając łyżką.
3. **Wyrób ciasto**
   Wyrabiaj ciasto rękami około 5 minut na stolnicy podsypanej mąką, dosypując jej tylko wtedy, gdy ciasto się klei.
4. **Odstaw ciasto**
   Przykryj i odstaw na około 30 minut, potem powygniataj jeszcze 1-2 minuty.
5. **Rozwałkuj ciasto**
   Podziel na 3-4 części i rozwałkuj każdą na 2-3 mm.
6. **Ulep pierogi**
   Wycinaj kółka, nakładaj po czubatej łyżeczce farszu, sklejaj brzegi.
7. **Ugotuj pierogi**
   Gotuj partiami po około 15 sztuk w mocno wrzącej osolonej wodzie, 2,5-4 minuty od wypłynięcia.

Aktualizacja: październik 2026 · © Vegezone

zeskanuj, otworzy się przepis