

Ciasto na pierogi bez jajka

Tradycyjne ciasto na pierogi bez jajka – prosty przepis dla każdego

Perfekcyjne ciasto na pierogi to podstawa udanej, domowej uczty. Nasze sprawdzone ciasto bez jajka to **zaledwie trzy składniki**, które zawsze masz pod ręką! Wystarczy przesiać mąkę, dodać szczyptę soli i gorącą wodę, by stworzyć elastyczną bazę dla twoich ulubionych pierogów.

Po wyrobieniu podziel ciasto na części i rozwałkuj cienko na podsypanej mąką stolnicy. Wytnij krążki, nałóż farsz i zlep brzegi. Gotowe [pierogi](#) wrzucić na osolony wrzątek i gotuj około 3 minuty od wypłynięcia na powierzchnię.

Dla kogo?

Ciasto na pierogi bez jajka to idealne rozwiązanie dla *początkujących kucharzy*, którzy chcą spróbować swoich sił w kuchni. Pamiętaj, by zagniatać je szybko i zdecydowanie, a po wyrobieniu przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce. Dzięki temu ciasto nie wystygnie i będzie się dobrze formować.

Na jaką okazję?

Domowe pierogi sprawdzą się na *niedzielny obiad rodzinny* lub podczas świątecznego spotkania. Idealne ciasto powinno być miękkie, gładkie i jędrne. Łatwo się wałkuje, nie klei do rąk, a jednocześnie dobrze lepi samo do siebie, dzięki czemu brzegi pierogów pozostają szczelnie zamknięte po zaciśnięciu.

Czy wiesz, że?

Sekret udanego ciasta na pierogi bez jajka tkwi w **temperaturze wody** – powinna być gorąca! To właśnie ona sprawia, że ciasto

zyskuje odpowiednią elastyczność i strukturę. Bez jajek, bez tłuszczu – tylko mąka, sól i woda. Proste, a jednocześnie genialne!

Dla urozmaicenia

Pierogi z tego ciasta rozpływają się w ustach i doskonale komponują się z różnorodnymi farszami. Wypróbuj klasyczne nadzienie z *kapustą i grzybami*, mięsem, twarogiem lub soczewicą. Możesz też przygotować wersję na słodko z owocami sezonowymi. Możliwości są nieograniczone!