

Pierogi leniwe z truskawkami

Pierogi leniwe z truskawkami – słodka klasyka w nowej odsłonie

Pierogi leniwe z truskawkami to prawdziwa uczta dla podniebienia, łącząca tradycję polskiej kuchni z soczystą słodyczą owoców. To proste danie przygotujesz w zaledwie kwadrans! Wystarczy, że przeciśniesz twaróg przez praskę, połączysz go z żółtkiem, mąką ziemniaczaną, pszenną i cukrem waniliowym, formując zwarte ciasto. Po krótkim odpoczynku podziel je na wałki, pokrój na ukośne kawałki i ugotuj w wodzie przez 2-3 minuty. Podawaj z pokrojonymi truskawkami, jogurtem i cukrem pudrem. Dla miłośników aromatycznych doznań polecamy posypkę z cynamonu, która nada całości wyjątkowego charakteru.

Dla kogo?

Leniwe [pierogi](#) z truskawkami to propozycja idealna dla miłośników domowych słodkości. Zachwycą zarówno dzieci, jak i dorosłych ceniących tradycyjne smaki polskiej kuchni w nowoczesnym wydaniu. To także doskonały wybór dla zabieganych osób, które pragną przygotować coś pysznego i efektownego w krótkim czasie.

Na jaką okazję?

Kluski leniwe z truskawkami świetnie sprawdzą się jako słodki obiad, oryginalny deser lub sycący podwieczorek. To doskonała propozycja na letnie dni, gdy truskawki są najsmaczniejsze, ale dzięki mrożonym owocom możesz cieszyć się tym przysmakiem przez cały rok.

Czy wiesz, że?

Nazwa „pierogi leniwe” wzięła się od prostego sposobu przygotowania – nie wymagają one nadziewania jak tradycyjne pierogi. Wystarczy połączyć składniki, uformować kluski i ugotować. To jedno z najbardziej charakterystycznych dań polskiej kuchni, które mimo swojej prostoty zachwyca smakiem i konsystencją.

Dla urozmaicenia

Jeśli lubisz eksperymentować, możesz zastąpić truskawki innymi owocami – jagodami, wiśniami czy malinami. Dla głębszego aromatu dodaj ekstrakt z prawdziwej wanilii lub szczyptę kardamonu. Możesz również podać leniwe z rozgrzanym masłem i prażonymi migdałami dla bardziej wyrafinowanego smaku.