

Farsz na pierogi z soczewicy



Autor: **Krystynka108**
Przepisów: 22 Ocena: 244



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 20 dkg zielonej soczewicy
- 1 kostka bulionu warzywnego
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula drobno posiekana
- Sól
- Pieprz czarny
- Pieprz ziołowy
- 1 łyżka mąki
- 2 łyżki oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Zagotować wodę z bulionem i czosnkiem, następnie wsypać soczewicę i gotować aż będzie miękka.
Przecedzić i zostawić trochę wywaru.
Ostudzić soczewicę i zimną zmielić w maszynie do mięsa.
- 2 Na patelni rozgrzać olej, wrzucić cebulę i zeszklić ją.
Cebulę posypać mąką i zrobić zasmażkę - złoty kolor.
Zasmażkę ostudzić.
- 3 Do zmielonej soczewicy dodać ostudzoną zasmażkę i przyprawy.
Jeśli farsz jest za suchy - dodać wywar.

Twoje notatki do przepisu: