

Pierogi curry



Autor: **programistapogodzinach**
Przepisów: 123 Ocena: 1210

5-6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- szklanka gorącej wody
- szczypta soli
- 1,5 łyżki curry
- 300 g boczku wędzonego
- 4 ugotowane ziemniaki
- 300 g kapusty kiszzonej
- sól, pieprz do smaku
- szczypta pieprzu cayenne
- 1 łyżka czarnuszki

Sposób przygotowania:

- 1 Myślę, że moja mama za ten przepis się nie obrazi :) Boczek kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na patelni. W międzyczasie wstawiamy ziemniaki, które po ugotowaniu przepuszczamy przez maszynkę. Kapustę myjemy i siekamy na mniejsze kawałki. Wszystkie składniki farszu przekładamy do miski i mieszamy. Doprawiamy solą, pieprzem, czarnuszką i szczyptą pieprzu cayenne, który doskonale komponuje się w smaku z przyprawą curry :)



- 2 arsz gotowy, czas zabrać się na ciasto, przepisów jest wiele, lecz ja wolę to bez jajka ze względu na jego elastyczność :) Do miski wsypujemy, połowę przesianej mąki, dodajemy sól, curry i wlewamy całą wodę. Stopniowo dodajemy mąkę, zagniatając ciasto. Odstawiamy na 10 minut aby odpoczęło, a następnie rozwałkowujemy i wykrawamy szklanką koła. Nakładamy farsz i

gotujemy na wolnym ogniu w osolonej wodzie ;) Smacznego!

Ps. Jeżeli robiliście, to proszę o feedback, jak smakowało waszej rodzinie :)



Twoje notatki do przepisu: