

pierogi z botwinką i twarogiem



Autor: **agafia**

Przepisów: **316** Ocena: **2542**



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- FARSZ:
- botwinka - 2 pęczki
- twaróg półtłusty - 300 g
- czosnek - 3 ząbki
- posiekany koperek - 2 łyżki
- masło - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- sól, pieprz, szczypta cukru
- SKŁADNIKI CIASTA:
- mąka pszenna - 400 g
- gorąca woda - 250 ml
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Botwinkę opłukać, otrząsnąć z nadmiaru wody. Liście posiekać a korzenie zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Na patelni rozgrzać masło, wrzucić botwinkę, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, sok z cytryny, sól i szczyptę cukru. Dusić do miękkości, wystudzić. Twaróg rozgnieść widelcem, dodać przestudzoną botwinkę i posiekany koperek, doprawić do smaku solą i pieprzem.
- 2 Mąkę wsypać do miski, dodać sól, stopniowo wlewać wodę, zagniatając jednolite, elastyczne ciasto. Przykryć ściereką, odstawić na 15-20 minut.
- 3 Ciasto wyłożyć na wysypany mąką blat, rozwałkować. Szklanką wycinać kółka, na środku każdego z nich nakładać łyżką farsz, składać na pół i sklejać brzegi.
- 4 W dużym garnku zagotować osoloną wodę. Pierogi wrzucać na wrzątek, gotować partiami około 2 minuty od wypłynięcia na powierzchnię.
- 5 Podawać z kwaśną śmietaną.



Twoje notatki do przepisu: