

Pierogi z burakami i twarogiem



Autor: **KORAL**
Przepisów: **967** Ocena: **20143**



5-6 os.



30 min



średnie



tanie



Składniki:

- Ciasto : mąka 250 g
- gorąca woda ok. 2/3 szklanki
- sól szczypta
- olej 3 łyżki
- Nadzienie : ugotowane (upieczone) buraki 250 g
- chudy twaróg 80 g
- pieprz cytrynowy do smaku
- sól, gałka muszkatołowa
- olej kokosowy (lub rzepakowy) 1/2 łyżki
- ocet balsamiczny do smaku 1-2 łyżki
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

1

Nadzienie.

Ser dokładnie rozgniatamy widelcem.

Buraki obieramy i ścieramy na jarzynowej tarce.

Krótko przesmażamy na oleju, doprawiamy solą, pieprzem, gałką, szczyptą cukru i na koniec octem balsamicznym.

Przestudzone buraki mieszamy z serem i posiekaną natką pietruszki.



2 Ciasto.

Do miski przesiewamy mąkę dodajemy sól, olej, wlewamy gorącą wodę stopniowo i mieszamy widelcem. Jak ciasto lekko przestygnie wyrabiamy rękoma. Wyrabione ciasto przekładamy do torebki foliowej.

Odrywamy porcje ciasta i cienko rozwałkowujemy na stolnicy posypanej mąką. Z ciasta wykrawamy kółka i układam farsz. Pierogi sklejam za pomocą foremki. W garnku zagotowujemy wodę, możemy dodać łyżkę oliwy i do wrzącej wkładamy pierogi.



3 Gotujemy mniej więcej trzy minuty od wypłynięcia na wierzch. Podajemy posypane pokruszonym białym serem i natką pietruszki.



Twoje notatki do przepisu: