

Pierogi z kaszą gryczaną



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2380** Ocena: **52748**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Farsz:
- 100 g kaszy gryczanej
- 150 g wędzonego surowego boczku
- 1 duża cebula
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka bułki tartej
- sól ,pieprz
- Ciasto:
- 400 g mąki
- 250 ml gorącej wody
- jajko
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

1

Kaszę gotujemy al dente. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na maśle. Dodajemy do kaszy. Boczek kroimy w drobną kostkę ,podsmażamy na suchej patelni. Dodajemy do kaszy ,mieszamy. Całość ponownie smażymy na odrobinie masła ,zagęszczamy lekko bułką tartą (ciągle mieszając). Do smaku doprawiamy solą oraz pieprzem.

Ciasto

W misce usypujemy kopczyk z mąki ,robimy dołek i wlewamy gorącą wodę. Przy pomocy noża zagniatamy mąkę do środka. Po wyrobieniu mąki z wodą ,ponownie robimy dołek ,wsypujemy odrobinę mąki i wbijamy jajko ,dodajemy szczyptę soli. Ciasto wyrabiamy tak ,by było lekko lejące. Wyrobione ciasto rozwałkujemy i przy pomocy szklanki wycinamy kółka.

Na środek każdego kółka kładziemy kulkę farszu ,pierogi zlepimy i gotujemy w osolonym wrzątku 3 min po tym ,jak wypłyną na powierzchnię.

Twoje notatki do przepisu: