

# Pierogi z kaszą - przepis Ewy Wachowicz



Autor: **agnieszkacrow**  
Przepisów: **196** Ocena: **8765**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 120 g sera białego tłustego
- 1 mała cebula szalotka
- 1/3 kg mąki tortowej
- 1/4 szklanki gorącej wody
- łyżka masła
- 1 woreczek kaszy gryczanej
- 6 listków mięty (średniej wielkości)
- 1 jajko
- olej
- sól
- pieprz

## Sposób przygotowania:

1 Kaszę gotujemy w osolonej wodzie na sypko, odstawiamy do ostygnięcia.

2 CIASTO:

Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy szczyptę soli oraz 6 łyżek oleju. Wlewamy gorącą wodę i zagniatamy ciasto. Powinno mieć konsystencję plasteliny. W razie potrzeby podsypujemy mąką lub podlewamy gorącą wodą. Ciasto dzielimy nożem na 4 części i wkładamy z powrotem do miski i przykrywamy ściereczką lub ręcznikiem papierowym. Odstawiamy na ok. 10 min, żeby było bardziej plastyczne.

3 FARSZ:

Cebulkę kroimy w drobną kosteczkę. Na patelni rozgrzewamy łyżkę masła i podsmażamy cebulkę na złoto. Następnie dodajemy kaszę i jeszcze chwilę smażyjemy.

W misce widelcem starannie rozgniatamy biały ser, aż stanie się bardziej puszysty. Dodajemy do niego kaszę z cebulką, wbijamy jajko.

Listki mięty siekamy na drobno i dodajemy do farszu. Przyprawiamy solą i pieprzem i dokładnie mieszamy.



- 4 Stolnicę podsypujemy mąką i rozwałkowujemy po 1 kawałku ciasta. Za pomocą dużego kieliszka wykrawamy kółka. W środek kółek wkładamy farsz (ok. pół łyżeczki) i zaklejamy boki (dwukrotnie - tam i z powrotem). Następnie dociskamy boki widelcem, żeby bardziej dokładnie się skleiło - przy okazji otrzymamy ładny wzorek.



- 5 Pierogi wrzucamy partiami na wrzącą, osoloną wodę. Po tym, jak wypłyną, czekamy ok 1 min. i wyjmujemy na talerz za pomocą łyżki cedzakowej.





6 Podajemy z kwaśną śmietaną, dekorujemy miętą.



7 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: