

Pierogi z serem korycińskim i sosem z sałaty



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2296** Ocena: **50611**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Farsz:
- 200 g ugotowanych ziemniaków
- 250 g sera korycińskiego z czarnuszką
- Ciasto:
- 250 g mąki
- 1 łyżeczka masła
- 125 ml gorącej wody
- Sos:
- 1/3 główki sałaty masłowej
- 100 ml mleka
- 1 łyżka siemienia lnianego
- 1 łyżka oleju z awokado
- gałka muszkatołowa
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotowane ziemniaki dokładnie łączymy z serem, najlepiej zrobić to przez maszynkę do mielenia mięsa, średnie oczka. Nie doprawiamy, ponieważ ser ma taki smak, że szkoda cokolwiek go zaburzać.

Przygotowujemy ciasto.

We wrzątku roztapiamy masło, wlewamy do mąki i przy pomocy noża mieszamy. Kiedy lekko ostygnie, dłonią wyrabiamy ciasto na jednolitą masę.

Ciasto cienko rozwałkowujemy, przy pomocy szklanki wycinamy koła. Na środek każdego umieszczamy farsz, zlepimy ciasto.

Gotujemy w osolonym wrzątku, 2 min od momentu wypłynięcia na powierzchnię.

Sos.

Sałatę dusimy pod przykryciem na mleku. Dodajemy olej i siemię lniane. Blendujemy, do smaku doprawiamy gałką muszkatołową, solą i pieprzem.

Podajemy z pierogami.



Twoje notatki do przepisu: