

Domowe pierogi z kaszą gryczaną i twarogiem



ŁUCJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	1/2 kg
mleko zimne	125 ml
olej rzepakowy	1 łyżka
jajo	1 szt.
sól	szczypta

Farsz:

kasza gryczana	200 g
twaróg	300 g
cebula	2 szt.
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
jaja	1 szt.
woda	125 (wrząca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dodatkowo potrzebna będzie jeszcze cebula pokrojona w kostkę i podsmażona na oleju do polania pierożków.

Kaszę ugotować wg przepisu na opakowaniu. przestudzić. Cebule obrać, pokroić drobno w kosteczkę, zeszklić na odrobinie oleju, przestudzić. Kaszę wymieszać z rozdrobnionym twarogiem, dodać cebulę. Doprawić majerankiem, solą i pieprzem do smaku. Dodać lekko roztrzepane jajko, wymieszać.

Ciasto na pierogi cienko rozwałkować na stolnicy podsypanej mąką. Wykroić krążki, na które nakładać farsz i i zlepić pierogi.

W dużym garnku zagotować wodę i lekko ją posolić, wlać odrobinę oleju. Pierogi wrzucać na wrzątek. Po tym jak wypłyną na powierzchnię, gotować kilka minut. Zalać kubkiem zimnej wody i wyciągnąć na durszlak do odcedzenia. Gotowe pierożki wyłożyć na talerze, podawać z cebulką zeszkloną na oleju.

Smacznego :)