

## Kogucie grzebyki po meksykańsku



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	1 CIASTO:
<b>koncentrat pomidorowy</b>	3 łyżeczki
<b>mąka pszenna</b>	ok.1,5 szklanki
<b>sól</b>	1/4 łyżeczki
<b>cebula</b>	1/2 FARSZ:
<b>sos meksykański</b>	5 łyżek
<b>kasza manna</b>	1 łyżeczka
<b>kukurydza konserwowa</b>	DODATKOWO:
<b>sos meksykański</b>	1,5 szklanki
<b>woda</b>	3 (gorąca)
<b>kaszanek</b>	10 cm

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Koncentrat wymieszać z solą, jajkiem i wodą. Mieszając dosypywać stopniowo mąkę i zagnieść elastyczne ciasto. Odłożyć je na ok. 30 min. pod przykryciem. Kaszanek (miałam taką grubą, wiejską) obrać z osłonki, pokroić w kostkę. Cebulę posiekać. Na gorącą suchą patelnię wrzucić kaszanek a gdy lekko się zagrzeje i wytopi dodać cebulę i smażyć razem ok. 2-3 min. mieszając żeby się nie przypaliło. Następnie dodać sos meksykański (użyłam takiego ze stoika r-my Łowicz) i dalej smażyć odparowując nieco masę żeby zgęstniała. Odstawić do przestudzenia. Jeśli będzie Wam się wydawać, że jest zbyt rzadka można dodać troszkę suchej kaszy manny. Ciasto rozwałkować niezbyt cienko, wykrawać duże koła. Na każde nałożyć łyżkę farszu i zlepiać dokładnie brzegi tworząc dość szeroki rant. Nożyczkami naciąć go w ząbki - ostrożnie, żeby nie przeciąć ciasta aż do farszu. Pierogi gotować w osolonym wrzątku przez ok. 10 min., ale woda ma tylko lekko wrzeć. Sos podgrzać, wyłożyć na talerze i posypać kukurydzą. Ułożyć po 3-4 pierogi i udekorować talerz zieleniną dla kontrastu. Podawać na gorąco. Z tej ilości składników zrobiłam 10 dużych pierogów. (

