

Pierogi z botwinką



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

FARSZ

| | |
|---------------------|-----------|
| botwinka | 1 pęczek |
| ser ricotta | 200 gram |
| koper świeży | 2 łyżki |
| sól i pieprz | do smaku |
| oliwa | |
| ocet | 3/4 łyżki |

Ciasto:

| | |
|---------------------|-------------------------|
| mąka | 2 szklanki |
| żółtko jajek | 1 sztuka |
| woda | ok 3/4 szklanki gorącej |
| olej | 1,5 łyżki |
| sól | szczypta |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 **NADZIENIE:** Buraczki obieramy i kroimy w drobną kosteczkę. Łodygi i liście także drobno kroimy.

- KROK 2 Na rozgrzanej oliwie wrzucamy pokrojone buraczki. Przysmażymy je około 4-5 minut. Po tym czasie dodajemy łodygi i liście. Całość pogrzewamy do momentu jak łodygi zmiękną. Pod koniec dodajemy ocet. Gotową botwinę zdejmujemy z ognia i studzimy.
- KROK 3 Ser przekładamy do miski. Dodajemy do niego ostudzoną botwinę oraz posiekany koperek. Całość mieszamy, doprawiając do smaku. Nadzieniem wypełniamy przygotowywane pierogi.
- KROK 4 **CIASTO:** Mąkę przesiewamy na stolnicę. Dodajemy do niej sól, żółtko oraz olej. Następnie stopniowo wlewamy gorącą wodę. Ciasto wyrabiamy do momentu pojawienia się pęcherzyków powietrza. Tak przygotowane wałkujemy. Za pomocą szklanki wycinamy koła. Łyżeczką nakładamy botwinkowy farsz.
- KROK 5 Uformowane pierożki wrzucamy na gotującą wodę (osoloną i z dodatkiem odrobiny oleju). Gotujemy je około 5 minut. Gotowe wyjmujemy, porcjujemy na talerze, polewamy przytopeną słoniną i podajemy.