

Pierogi z kaszą gryczaną



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	1/2 kg
sól	1 łyżeczka
woda	2 szklanki

Farsz:

kasza gryczana	100 g
sól	
pieprz	
jajko	1 sztuka
boczek	100 pieczony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Kaszę gryczaną gotujemy wg wskazówek na opakowaniu. Boczek kroimy w dość drobną kostkę i smażymy na rozgrzanej patelni. Jak się delikatnie zarumieni dorzucamy ugotowaną kaszę i po dokładnym wymieszaniu smażymy ze dwie minuty. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Zostawiamy do ostygnięcia
- KROK 2** Do ostudzonej masy dodajemy surowe, roztrzepane jajko i dokładnie mieszamy.
- KROK 3** Mąkę wsypujemy do dużej miski, mieszamy z solą i zalewamy wrzącą wodą. Delikatnie mieszamy łyżką i zostawiamy. Jak masa ostygnie na tyle, żeby można było włożyć w nią ręce- wyrabiamy ciasto. Jak za bardzo się lepi, dodajemy ciut mąki, a jak jest za twarde, to jeszcze troszkę wody. Gotowe ciasto dzielimy na porcje, wałkujemy podsypując odrobiną mąki, wycinamy szklanką kółka.

- KROK 4 Na każdym kole kładziemy łyżeczkę farszu i dokładnie zlepimy brzegi.
- KROK 5 Pierogi wrzucamy do wrzącej, osolonej wody z odrobiną oleju i gotujemy parę chwil od ich wypłynięcia.
- KROK 6 Pierogi z kaszą gryczaną