

Pierogi z łososiem norweskim i suszonymi pomidorami podane z rukolą i płatkami parmezanu



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	50 g
suszony pomidor	50 g
olej	4 łyżki
sól	1 szczypta
mąka	150 g
żółtko jajek	1 szt
octu balsamiczny	2 łyżki
anchois	
filet z łososa	100 g
wędzony łosoś	50 g
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
rukola	1 szt
parmezan starty	5 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz: filet z łososia norweskiego bez skóry i ości, wędzony filet z łososia norweskiego, cebula, suszony pomidor, olej, sól, pieprz czarny mielony Prymat. Ciasto: mąka, żółtko, olej 1 łyżka, sól)
Farsz: łososia drobno zmielić, suszone pomidory posiekać. Na oleju podsmażyć cebulę, ostudzić. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.

Ciasto: do przesianej mąki dodać żółtko, olej i tyle ciepłej wody, by osiągnąć jednolitą masę o konsystencji ciasta pierogowego. Zagnieść i odstawić na chwilę. Po rozwałkowaniu używając szklanki wykroić z ciasta koła, a następnie ułożyć na nich małe porcje farszu i zlepić brzegi. Pierogi gotować 3 minuty we wrzącej, osolonej wodzie.

Pierogi podawać z suszonymi pomidorami, filetem anchois i sałata rukola skropioną oliwą truflową. Przed podaniem posypać świeżo tartymi płatkami parmezanu.