

Pierogi z mordoru



KASIA-GOTUJE.PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

burak	3/4 szklanki
woda	1 szklanka
mąka	3 szklanki
oliwa	3 szklanki
sól	1 łyżeczka
buraki czerwone	2 sztuki
twaróg	150 gram
cebula	1 sztuka
papryka	1/2 sztuka
czosnek	2 ząbki
seler naciowy	1 łodyga
masło	1 łyżka
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ciasto:

Potarte na grubych oczkach buraczki wrzucamy do rondelka, zalewamy szklanką wody i doprowadzamy do wrzenia. Nie gotujemy, woda powinna się ładnie zabarwić.

- KROK 2 Do miski wsypujemy mąkę, sól, olej i przecedzoną szklankę naparu burczanego.
- Wszystko dokładnie mieszamy i jak lekko przestygnie dobrze wyrabiamy. Odstawiamy przykryte folią i zabieramy się za farsz.
- KROK 3 Farsz Buraki trzemy na dużych oczkach, wrzucamy na patelnię, dodajemy masło i resztę drobno pociętych warzyw. Chwilę podsmażamy i zalewamy szklanką wody, przykrywamy pokrywką, dusimy tak przez 10 minut i zdejmujemy pokrywkę. Odparowujemy nadmiar płynu, doprawiamy solą i pieprzem. Farsz studzimy i dodajemy pokruszony biały ser.
- KROK 4 Lepimy
- Ciasto wałkujemy na 3mm grubości, nakładamy farsz i lepimy. Jeśli ciasto będzie się kleić do blatu, to wystarczy lekko je przesmarować olejem.
- Pierogi gotujemy przez 3 minuty licząc od momentu wypłynięcia na powierzchnie.
- Ja do pierogów zrobiłam śmietanowy sos pietruszkowy.