

## Pierogi z nadzieniem z bobu i boczku

### BAMI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąki</b>	50 dag
<b>szczypta soli</b>	
<b>woda</b>	
<b>cebula</b>	
<b>boczku parzonego</b>	15 dag
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>masło</b>	
<b>bób</b>	1 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, dodać sól, zrobić wgłębienie na środku, wlać gorącą wodę i zagnieść, znów dolać wody i zagnieść, czynność powtarzać do momentu, gdy ciasto będzie elastyczne. Przygotować nadzienie: bób ugotować w osolonej wodzie, obrać, przełożyć do blendera i zmiksować. Boczek pokroić w drobną kostkę, cebulę drobno posiekać, wrzucić oba składniki na patelnię i przesmażyć. Dodać do masy z bobu, wymieszać, doprawić solą i pieprzem do smaku. Ciasto rozwałkować na grubość mniej więcej 2 mm, wykroić krążki, na środku każdego kłaść farsz, zlepić brzegi. Tak przygotowane pierogi wrzucić do gotującej się osolonej wody i gotować około 5 minut od wypłynięcia pierogów na wierzch, odcedzić, podawać polane masłem.