

## Pierogi z kaszą gryczaną, serem i czosnkiem niedźwiedzim



### ANEMON



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	1,5 szklanki
<b>żółtko jajek</b>	1 sztuka
<b>olej</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	0,5 łyżeczki
<b>kasza gryczana</b>	100 gram
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat</b>	3 łyżki
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	do smaku
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>woda</b>	0,5 (gorąca)
<b>twaróg</b>	300 (wiejski)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**CIASTO:** Mąkę przesiać, dodać pozostałe składniki i wyrobić gładkie i elastyczne ciasto. Przykryć lnianą ściereczką i odstawić na 30 minut, aby ciasto „odpoczęło”.

**FARSZ:** Twaróg rozgnieść widelcem, dodać ugotowaną kaszę i wymieszać. Cebulę pokrojoną w drobną kosteczkę, podsmażyć na 1 łyżce masła. Ostudzoną dodać do farszu. Dodać przyprawy do smaku i posiekany czosnek niedźwiedzi. I jeszcze raz dokładnie wymieszać.

Ciasto bardzo cienko rozwałkować. Z ciasta kieliszkiem wycinać krążki, nakładać farsz i zlepiać brzegi formując pierogi.

Pierogi wrzucać na osolony wrzątek i gotować 2 minuty od wypłynięcia. Podawać z roztopionym masłem i posiekany czosnkiem niedźwiedzim.

