

Postne pierożki z gąskami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szkl. mąki pszennej + trochę do podsypywania przy wałkowaniu	4
łyżki masła do ciasta+2 łyżki do grzybów	3
łyżeczki soli do ciasta	1/2
kg gąsek mrożonych (ew. innych grzybów świeżych lub mrożonych)	1
cebula	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	2
łyżeczki pieprzu mielonego czarnego lub ziołowego	1/2
łyżka posiekanej natki pietruszki do farszu	
4-6 łyżek masła+2 łyżki posiekanej natki pietruszki	do polania:
jajko	1 szt. (do farszu)
żółtko jajek	1 szt. (do ciasta)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W sezonie grzybowym dobrze jest pomyśleć o zabezpieczeniu zapasu grzybów na Święta. Gąski doskonale nadają się do pierogów, są jędrne i wspaniale smakują więc kiedy ich nabieram to po dokładnym umyciu blanszuję je i zamrażam - do wigilijnym pierogów będą jak znalazł :-). Grzyby rozmrażamy na sicie aby odciął ew. nadmiar wody, siekamy na małe kawałeczki (nie mielę bo lubię czuć kawałki grzybów). Cebulę obieramy i drobno siekamy. Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy cebulę a kiedy się zeszkli dokładamy grzyby. Całość dusimy ok. 10-15 min. pod przykryciem. Następnie doprawiamy farsz solą, pieprzem i ziołami, smażymy bez przykrycia mieszając aż odparuje cały sos, odstawiamy do wystudzenia. Gdy przestygnie dodajemy natkę, bułkę tartą i żółtko, dokładnie mieszamy. Mąkę przesiewamy z solą, dodajemy jajko i roztopione, przestudzone masło. Mieszamy i dolewamy stopniowo tyle wody aby zagnieść miękkie, ale zwarte ciasto, wyrabiamy i odkładamy przykryte ściereczką na 30 min.. Następnie rozwałkowujemy dość cienko, szklanką wykrawamy parzystą ilość kółek. Na kółeczka (połowę ilości) układamy po czubatej łyżeczce farszu, brzeg zwilżamy bardzo delikatnie wodą, przykrywamy pozostałymi kółkami, dociskamy brzegi i palcami robimy szczypanki dookoła. Gotowe pierogi wkładamy partiami na osolony wrzątek i gotujemy ok. 10 min.. Wyjmujemy łyżką cedzakową, osączamy dokładnie, układamy na talerze albo półmisk. Podajemy polane masłem pietruszkowym.