

Pieczone pierogi ziemniaczane z grzybami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg ugotowanych, zmielonych ziemniaków	1
jajko	1
szkl. mąki [nie wszystko na raz]	1-1,5
kg podgrzybków (ew.pieczarek)	1/2
łyżeczka tymianku	1
łyżka posiekanej natki pietruszki	1
łyżek łuskanych ziarenek słonecznika	kilka
sól i pieprz mielony	do smaku:

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, pokroić w półplasterki; cebulę obrać. Na dużej patelni roztopić masło z 1 łyżką oleju, podsmażyć posiekaną drobnutko cebulkę; dodać grzyby, smażyć kilka minut mieszając, doprawić solą, pieprzem, dodać tymianek i pietruszkę, ew.odparować nadmiar wody. Z ziemniaków, jajek, mąki (na razie 1 szkl.) i 2 łyżek oleju, pół łyżeczki soli - zagnieść szybko ciasto; musi być dość gęste, jeśli trzeba dodać mąki; rozwałkować na ok.0,5cm obficie podsypując mąką bo ciasto się klei. Dużą filiżanką wykrawać koła, nakładać na środek po czubatej łyżeczce przestudzonego farszu, delikatnie zlepić brzegi, można je docisnąć widelcem; wierzch posmarować olejem albo rozmaconym jajkiem i posypać obficie ziarnami słonecznika. Ułożyć na blaszce posmarowanej olejem i piec ok.20 min. w gorącym piekarniku (180st.C). Podawać z ulubioną surówką, ew. z sosem jogurtowo-pietruszkowym. Takie pierogi można też usmażyć na patelni, na oleju.