

## Pierogi z łososiem norweskim i suszonymi pomidorami podane z rukolą i płatkami parmezanu



**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| <b>cebula</b>                       | 50 g       |
| <b>suszony pomidor</b>              | 50 g       |
| <b>olej</b>                         | 4 łyżki    |
| <b>sól</b>                          | 1 szczypta |
| <b>mąka</b>                         | 150 g      |
| <b>żółtko jajek</b>                 | 1 szt      |
| <b>octu balsamiczny</b>             | 2 łyżki    |
| <b>anchois</b>                      |            |
| <b>filet z łososia</b>              | 100 g      |
| <b>wędzony łosoś</b>                | 50 g       |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b> | 1 szczypta |
| <b>rukola</b>                       | 1 szt      |
| <b>parmezan starty</b>              | 5 g        |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz: filet z łososia norweskiego bez skóry i ości, wędzony filet z łososia norweskiego, cebula, suszony pomidor, olej, sól, pieprz czarny mielony Prymat. Ciasto: mąka, żółtko, olej 1 łyżka, sól) Farsz: łososia drobno zmielić, suszone pomidory posiekać. Na oleju podsmażyć cebulę, ostudzić. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.

Ciasto: do przesianej mąki dodać żółtko, olej i tyle ciepłej wody, by osiągnąć jednolitą masę o konsystencji ciasta pierogowego. Zagnieść i odstawić na chwilę. Po rozwałkowaniu używając szklanki wykroić z ciasta koła, a następnie ułożyć na nich małe porcje farszu i zlepić brzegi. Pierogi gotować 3 minuty we wrzącej, osolonej wodzie.

Pierogi podawać z suszonymi pomidorami, filedami anchois i sałatą rukola skropioną oliwą truflową. Przed podaniem posypać świeżo tartymi płatkami parmezanu.