

Pierogi z kaszą :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

40 dag maki, 1 łyżeczka soli, 5 łyżek oliwy, 2 łyżki maki ziemniaczanej

sól, pieprz mielony

kasza gryczana

20 dag

cebula

1 szt.

natka pietruszki

1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki dodać sól i oliwę . Zaparzyć ją wrzącą wodą dodając ją po trochu i wyrabiając elastyczne ciasto . Zawinąć je w folię spożywczą i odłożyć . Wymieszać kaszę z zieloną pietruszką , solą , pieprzem mielonym, cebulką . Urywać małe kawałki ciasta , rozplaszczając na dłoni . Nakładać farsz . Zlepić pierogi . Gotować na osolonym wrzątku . Gotować do wypłynięcia . Wyjąć łyżką cedzakową .

Podawać jako samodzielne danie okraszone skwarkami z boczku lub sosem grzybowym . Można też traktować je jako dodatek do drugiego dania – podawać z mięsami w sosie i surówką.