

Pierogi z kaszą i serem



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
woda	3/4 szklanki
sól	szczypta
kasza gryczana	30 dkg
cebula biała	1 sztuka
biały ser	25 dkg
masło	4 łyżki
sól i pieprz	do smaku
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, wody, jajka i szczypty soli zagnieść ciasto. Rozwałować na cienkie placki, szklanką powycinać krążki. Przygotować farsz: zagotować 2 szklanki wody, dodać kaszę i 2 łyżki masła. Gotować ok. 15 minut. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na reszcie masła. Ostudzoną kaszę razem z serem i cebulą zemieć w maszynce do mięsa. DOprawić solą i pieprzem. Farsz nakładać na krążki ciasta, zlepić brzegi. Pierogi gotować we wrzącej osolonej wodzie 2-3 minuty od wypłynięcia.