Pierożki ziemniaczane z kaszą gryczaną, trzema serami i świeżymi ziołami

AGATA B

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	10
mąka	2 1/3 szklanki
jajko	2
sól	szczypta
ser feta	270 g
ser biały	250 g
ser żółty	200 g
kasza gryczana	3/4 szklanki
woda	1 1/2 szklanki
masło	1 łyżeczka
świeże oregano	
cebula	
sól	
przyprawa do potraw Kucharek	
tłuszcz do smażenia	
mąka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników(ziemniaki, mąka, jajko, sól) zagniatamy ciasto. Kaszę gotujemy w wodzie z dodatkiem masła i szczypty soli. Ser feta, biały i żółty kroimy w kostkę. Cebulę również kroimy w kostkę i smażymy, pod koniec smażenia dodajemy do niej ser biały i razem jeszcze chwilę smażymy. Zioła rwiemy na mniejsze kawałki. Ugotowaną kaszę łączymy z usmażoną cebulką, serami, ziołami, przyprawiamy (pamiętając o tym, że ser feta jest słony dlatego stopniowo dodajemy Kucharek).
Ciasto rozwałkowujemy dość grubo, szklanką wykrawamy krążki, napełniamy farszem i zlepiamy brzegi. Pierogi gotujemy w osolonym wrzątku około 10 minut od wypłynięcia.