

Pierozki z serem i pieczarkami



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Farsz:

pieczarki	200 g
ser biały	250 g
olej do smażenia	2 łyżki
pieprz do smaku	
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
jajko	2
Bazyliia suszona Prymat	1 łyżeczka
sól do smaku	

Ciasto:

drożdże	20 g
mąka tortowa	300 g
olej	2 łyżki
szczypta soli	

DODATKOWO:

mąka do posypania	
woda	150 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W misce zagniatamy ciasto;. Wsypujemy mąkę ,dodajemy pokruszone drożdże, dolewamy olej i wodę oraz szczypte soli. Wyrabiamy gładkie ciasto.
- KROK 2 Wyrobie ciasto przykrywamy ściereczką na 40 minut , najlepiej w ciepłe miejsce.
- KROK 3 Szykujemy składniki na farsz.
- KROK 4 Pieczarki czyścimy i kroimy w kosteczkę. Podsmażamy chwile na oleju, studzimy. Biały ser rozcieramy widelcem, dodajemy jajka , bułkę tartą, a na koniec wystudzone pieczarki.
Doprawiamy do smaku.
- KROK 5 Gotowe ciasto wykładamy na posypaną mąką stolnicę.
Wałkujemy i wykrawamy szklanką koła.
Na każde nakładamy po łyżeczce farszu.
Zlepiamy jak zwykłe pierogi.
Kładziemy na posmarowanej olejem i posypanej mąką blaszce.
Smarujemy rozmąconym jajkiem.
Pieczemy 20 minut w temperaturze 175 stopni C.
- KROK 6 Gotowe pierożki idealne na przyjęcie.