

Pierogi z kaszanką Marcina Budynka



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Mąka pszenna typ 550 (luksusow	400 g
jajko	1 sztuka
sól	1 łyżeczka
Farsz:	
ogórki kiszzone	200 g
Mąka pszenna typ luksusowa)	400 g
jajko	1 sztuka
cebula	200 g
masło klarowne	20 g
musztarda	40 g
sól	1 łyżeczka
woda	100 (ciepła)
Pieprz czarny mielony Prymat	wg uznania
tymianek	wg (posiekany)
kaszanka	400 z podrobami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marcin Budynek poleca:

1. Farsz: cebulę pokrój w kostkę i usmaż na klarownym maśle wraz z kaszą wyciągniętą z flaka, musztardą i świeżym tymiankiem. Dopraw solą i pieprzem, odstaw do ostygnięcia.
 2. Ciasto: z mąki, jajka, wody i łyżeczki soli zagnieć elastyczne ciasto, a następnie odstaw je w chłodne miejsce na 30 minut. Następnie ciasto cienko rozwałkuj i wytnij małe krążki. Na każdym połóż kulkę chłodnego farszu i dokładnie zlepij. Surowe pierożki wrzucaj do wrzątku i gotuj przez 6 minut.
- Pierogi z kaszą podawaj z kiszonymi ogórkami.