

Pierogi z farszem warzywnym



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
jajko	4 sztuki
marchewka	35 dag
cebula	1 sztuka
posiekana natka	3 łyżki
masło	10 dag
ser biały	15 dag
żółtko jajek	1 sztuka
orzechy laskowe	10 dag
tymianek	1 (posiekany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę pszenną, całe jajka, 1/4 szklanki wody oraz szczyptę soli łączymy ze sobą i szybko zagniatamy ciasto. Jedną całą marchewkę i łyżkę posiekanej zieleniny odkładamy. Marchewki i cebulę obieramy, następnie myjemy i kroimy w drobną kosteczkę. Zieleninę płuczemy, osuszamy i siekamy bardzo drobno. Na patelni rozgrzewamy masło i dusimy w nim warzywa przez 5 minut. Następnie przekładamy warzywa do miski, mieszamy z serem białym, żółtkiem, 1/2 orzechów laskowych drobno posiekanych, zieleniną. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Studzimy. Z rozwałkowanego cienko ciasta wycinamy krążki i kładziemy na nie schłodzone nadzienie. Zlepiamy brzegi formując pierogi. Na patelni rozgrzewamy masło roślinne i podsmażamy na nim pozostałą marchewkę, posiekaną drobno zieleninę i posiekane orzechy laskowe. Całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Pierogi gotujemy w lekko osolonej wodzie, gdy wypłyną na powierzchnię wyjmujemy, odcedzamy i podsmażamy na rozgrzanym na patelni maśle. Podajemy na talerzu z warzywami.