

Pierogi z mąki żytniej



ADELAJDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka żytnia	3 szklanki
woda	
jajko	1 sztuka
sól	
kasza gryczana	20 dkg
boczek wędzony	25 dkg
cebula	1 sztuka
sól	
oliwa	1 łyżka
oliwa	2 łyżki
jajko	2 sztuki
jajko ugotowane na twardo	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę przesiać do miski , zrobić dołek, wbić jajka ,wlać oliwę . Wyrabiać ciasto dolewając tyle wody żeby ciasto było elastyczne i gładkie. Ciasto przykryć żeby nie wysychało.

2. Kaszę ugotować w osolonej wodzie. Obraną cebulę i boczek pokroić. Na oliwie przesmażyć boczek, dodać cebulę.

Ugotowane jajka pokroić, dodać do kaszy. Wlać podsmażony boczek z cebulą, wbić surowe jajka , doprawić solą pieprzem. Wszystkie składniki wymieszać dokładnie. Na podsypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto. Przypięciem do pierogów wykrawać kółka , nakładać po łyżeczce farszu i sklejać. Gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia . Odcedzić , polać tłuszczem i podawać.