

Pierozki faszerowane kurczakiem zagrodowym z warzywami i kurkami podane na kremowym purée z dyni Konrada Birka



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	150 g
żółtko jajek	1 szt
olej	1 łyżka
sól	1 szczypta

Farsz:

uda z kurczaka zagrodowego bez	2 szt
cebula	1/2 szt
kurki	80 g
włoszczyzna	100 g
ząbek czosnku	1 szt
kolenda	1 pęczek
oliwa	do smażenia
sól	
gałka muszkatałowa	
puree	
dynia	300 g
cebula	1/2 szt
masło	2 łyżki
mleko kokosowe	150 ml

sól

Chili pieprz cayenne mielone Prymat

Kmin rzymski mielony Prymat

Imbir mielony Prymat

bulion 100 ml

oliwa 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Konrad Birek poleca:

Przygotować farsz:

Oczyszczone i pokrojone w drobne paski mięso z Kurczaka Zagrodowego udusić z pokrojoną w kostkę cebulą, kurkami i pokrojoną w paseczki włoszczyzną w trakcie podlewając bulionem. Na końcu dodać posiekaną kolendrę, doprawić do smaku i wystudzić. Farsz zmielić w maszynce na grubych oczkach (można również zostawić nie mielony).

Przygotować ciasto:

Do przesianej mąki dodać żółtko, olej i tyle ciepłej wody aby osiągnąć jednolitą masę o konsystencji ciasta pierogowego. Zagnieść i odstawić na chwilę. Po rozwałkowaniu wykroić z ciasta koła używając szklanki. Następnie ułożyć na nich małe porcje farszu i zlepić brzegi. Gotowe pierogi gotować 5 minut we wrzącej i osolonej wodzie a następnie obsmażyć na patelni na złoty kolor.

W rondelku, na oliwie połączonej z 1 łyżką masła obsmażyć dynię z cebulą. Następnie wlać mleko kokosowe i gotować, aż dynia będzie miękka. Całość zmiksować blenderem, doprawić do smaku, przetrzeć przez sito i dodać pozostałe masło.

Pierogi ułożyć na gorącym, kremowym purée i udekorować ulubionymi kiełkami.