Pierogi z czerwoną soczewicą

ALAAA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto na pierogi:

mąka pszenna	0,5 kilograma
żółtko jajek	1 sztuka
masło	1 łyżka
sól	szczypta
woda ciepła	230 mililitrów
woda	2 szklanki
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżeczka
cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
marchewka	1 sztuka
sól	do smaku do smaku
olej	do smażenia
soczewica czerwona	1 szklanka
chili Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 **Farsz do pierogów z czerwoną soczewicą:**
Soczewicę przepłukać, zalać wodą. Dodać przyprawę Kucharek i gotować soczewicę do miękkości od czasu do czasu mieszając. Wyłożyć na sitko do odsączenia.

KROK 2 Cebulę drobno posiekać, lekko zrumienić na oleju, dodać pokrojony drobniutko czosnek i startą na drobnych oczkach oczyszczoną marchewkę. Całość chwilkę dusić, przestudzić i dodać do soczewicy. Farsz doprawić do smaku (lekko pikantnie).

KROK 3 **Ciasto na pierogi:**
Wszystkie składniki umieścić w misce robota. Przy pomocy końcówki do zagniatania wyrobić gładkie ciasto. Ciasto przełożyć na stolnicę, przykryć miską i zostawić na pół godziny żeby odpoczęło. Ciasto podsypać mąką, rozwałkować i za pomocą urządzenia do pierogów wykroić kółka, nałożyć ciasto na urządzenie dodać łyżeczkę farszu i zlepić.

KROK 4 W większym (np. 5 litrowym garnku), zagotować wodę. Dodać pierogi i gotować od wypłynięcia około- 5 min. Wyjąć łyżką cedzakową.
Podajemy polane zrumienioną na oleju cebulką.

KROK 5 Jeśli robimy podpiekane odłożyć do ostudzenia. Podpiec na rumiano na oleju i polać zrumienioną cebulką.

*Ciasto możemy zagnieść ręcznie, a zamiast urządzenia wykroić szklanką i zlepić ręcznie.