

Pierogi z gryczaną i grzybami a la Zakapior.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki plus 2 łyżki do podsypa
mleko	3\4 szkl
sól	1 płaska łyżeczka
masło	1 czubata łyżka
kasza gryczana	8 dag
cebula	1 szt do farszu
sos sojowy	1 łyżka
sól do smaku	
Rozmaryn suszony Prymat	1 szczypta
natka pietruszki	2 łyżki
olej	5 łyżek do okrasy
cebula	1 szt do okrasy
czosnek	1 ząbek do krasy
śmietana 18 proc	3 łyżki do okrasy
natka pietruszki	do dekoracji
sól do smaku	do okrasy
Pieprz zielony ziarnisty Prymat	12 łyżeczeki
podgrzybki	6 kapelusze

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do wykonania natchnęły mnie wizyta w Oberży Zakapior w Polańczyku a także udane grzybobranie. Ciasto na pierogi pochodzi z netu z przepisu na pierogi azjatyckie.
Farsz przygotowałam dzień wcześniej by ułatwić sobie sprawę. Ale można zrobić w tym samym czasie. Kaszę ugotowałam na sypko w osolonym wrzątku ok. 15 minut.
- KROK 2 Na patelni rozgrzałam masło, włożyłam pokrojoną w kosteczkę cebulę.
- KROK 3 Zeszklilałam ją po czym dodałam oczyszczone, opłukane i osuszone kapelusze podgrzybków, pokrojone w kostkę.
- KROK 4 Podsmażyłam razem, oprószyłam świeżo zmielonym pieprzem zielonym i rozmarynem. Dodałam sos sojowy i chwilę razem smażyłam
- KROK 5 Grzyby wymieszałam z kaszą i posiekaną natką pietruszki.
- KROK 6 Do miski wsypałam mąkę z solą, włożyłam masło. Mleko mocno podgrzałam, ale nie gotowałam. Wlewałam powoli mleko i wyrabiałam ciasto. Jest bardzo plastyczne i nie klei się do rąk.
- KROK 7 Oprószyłam leciutko mąką, przykryłam ściereczką lnianą i odstawiłam na pół godziny.
- KROK 8 Po tym czasie ciasto podzieliłam na 4 części. Każdą zrolowałam w wałek i podzieliłam każdy na 3 części. Rozpłaszczałam pojedyncze porcje na cienkie placuszki i nakładałam po czubatej łyżce farszu dokładnie sklejając brzegi, by farsz nie wypłynął podczas gotowania. Ciasto, które czekało na swoją kolej było cały czas przykryte ściereczką, by nie obsychało.
- KROK 9 Gdy wszystkie z 12 pierogów były gotowe wstawiłam w garnku wodę do gotowania, soląc ją płaską łyżką soli.
- KROK 10 Zanim się zagotowała pokroiłam cebulę drobno w kosteczkę (do polania pierogów) i zeszklilałam ją na oleju soląc dość obficie. Pod koniec, gdy zaczęła się złocić dodałam drobniutko posiekany ząbek czosnku i chwilę razem smażyłam.
- KROK 11 Na posolony wrzątek wrzucałam partiami pierogi i gotowałam na małym ogniu 6 minut od czasu wypłynięcia na wierzch.
- KROK 12 Wyjmowałam łyżką cedzakową, polewałam tłuszczem z cebulką a na środku robiłam kleks ze śmietany i dekorowałam natką. Pierogi wyszły na prawdę smaczne. Rodzina z początku sceptycznie nastawiona do farszu z kaszy w pierogach pałaszowała ze smakiem. Następnym razem zrobię większą porcję.