Pierogi z soczewicą

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

soczewica	0,5 szklanki
masło	50 g
cebula	1 szt
czosnek	1 ząbek
sól	do smaku
pieprz	do smaku
mąka	1 szklanka
jajko	2 szt
olej	1 łyżka
bulion drobiowy	1 kostka
Papryka ostra mielona Prymat	0,25 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Soczewicę gotować na bulionie ok 30 min. Odcedzić i niedokładnie zmiksować. Dodać do soczewicy podsmażoną na maśle cebulkę, paprykę, rozgnieciony czosnek, sól, pieprz i roztrzepane jajko. Wszystko razem wymieszać. Z mąki, jajka, oleju i pół szklanki letniej wody zagnieść ciasto. Rozwałkować ciasto i wykrawać szklanką koła. Na każde z nich nakładać porcję farszu i zlepiać pierogi. Gotować w osolnej wodzie 3-4 min. po wypłynięciu na powierzchnię. Podawać zaraz po ugotowaniu albo obsmażyć je na masełku.