

Pierogi z kasza gryczaną



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

CIASTO: mąki razowej	200 g
mąki typ 550	200 g
wody	1/2 szklanki
oliwy z oliwek	1 łyżka
kaszy gryczanej	1 szklanka
cebuli	1 szt
sera białego	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić ciasto z podanych składników, podałam je „na oko”, więc w razie potrzeby należy dolać wody lub dodać mąki. Kaszę ugotować w 2 szklankach wody, cebulę posiekać, podsmażyć na złoto, ser zemleć. Wymieszać wszystko razem, ja wymieszałam w rozdrabniaczu. Zlepić pierogi, podawać z cebulka lub skwarkami. Smacznego.