

Pierogi z soczewicą i czosnkiem



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

CIASTO: mąki razowej	200 g
mąki typ 550	200 g
wody	1/2 szklanki
oliwa	1 łyżka
czosnek	3 ząbki
sól, pieprz	wg uznania
cebula	1 szt
Farsz:	1 szklanka
soczewica zielona	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić ciasto z podanych składników, podałam je „na oko”, więc w razie potrzeby należy dolać wody lub dodać mąki. Soczewicę ugotować do miękkości, dodać cebulę posiekaną i podsmażoną na patelni oraz rozdrobnione ząbki czosnku. Doprawić do smaku. Nakładać farsz, robić pierogi, podawać z cebulką lub skwarkami. Smacznego.