

Pieczone pierogi nadziewane sosem bolognese



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na sos bolognese

mięso wołowe bez kości	150 g
mięso wieprzowe bez kości	100 g
cebula	1 szt
cukinia	1/2 szt
marchewka	1/2 szt
pomidory	3 szt
ząbki czosnku	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Ziele angielskie całe Prymat	3 szt
natka pietruszki	1 pęczek
oregano	1 łyżka
oliwa	2 łyżka
wino czerwone wytrawne	50 ml
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	

Składniki na ciasto na pierogi

mąka pszenna typ 450	250 g
mleko	180 ml
jajko	1 szt
drożdże świeże	20 g

masło	10 g
cukier	1/2 łyżeczki
sól	1/2 łyżeczki
jajko	1 szt

Składniki na sos jogurtowo majonezowy

jogurt grecki	4 łyżki
majonez	2 łyżki
ketchup pikantny	1 łyżka
Musztarda rosyjska Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny Prymat w młynku	
natka pietruszki	1 łyżka

Dodatkowo

mąka	
oliwa	1 łyżka

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowanie sosu bolognese:

Mięso wołowe i wieprzowe bardzo drobno siekamy lub mielimy w maszynce. Marchewkę obieramy i kroimy w drobną kostkę tak samo cebulę i cukinię. W garnku lub na patelni rozgrzewamy oliwę i wrzucamy cebulkę i przeciśnięty przez praskę czosnek. Podsmażamy kilka minut po czym dodajemy marchewkę. Jak warzywa już zmiękną dodajemy cukinię, a następnie mięso. Przesmażamy kilka minut często mieszając i wlewamy czerwone wino.

KROK 2 Gdy wino trochę odparuje i się zredukuje, dodajemy sparzone, obrane ze skórki i pokrojone w kostkę pomidory. Dorzucamy liście laurowe i ziele angielskie oraz suszone oregano zmniejszamy ogień i gotujemy/dusimy pod przykryciem minimum 2 godziny od czasu do czasu mieszając. Pod koniec gotowania dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Sos bolognese najlepiej smakuje następnego dnia!

KROK 3 Przygotowanie ciasta na pierogi:

W małej miseczce ucieramy drożdże z cukrem, dodajemy ciepłe mleko i zostawiamy na 10-15 minut. Gdy roztwór będzie gotowy, na powierzchni pojawiają się pęcherzyki.

W drugiej misce łączymy mąkę z solą i masłem, na środku robimy dołek i wbijamy do niego jajko, a następnie wlewamy drożdże. Drewnianą łyżką ucieramy/mieszamy składniki aż się połączą i powstanie gęste ciasto.

Ciasto przekładamy na posypany mąką blat i wyrabiamy przez ok. 10 minut – powinno być gładkie i elastyczne. Przekładamy je do posmarowanej oliwą miski, przykrywamy i odstawiamy na 30-40 minut – ciasto powinno podwoić swoją objętość. Po tym czasie delikatnie wciskamy ciasto ręką, rozwałkowujemy na posypanej mąką powierzchni i wycinamy krążki. Na środek każdego nakładamy trochę sosu bolognese i zlepiamy pierogi.

KROK 4 Pierogi układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia lub posypanej mąką. Smarujemy roztrzepanym jajkiem, posypujemy oregano i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 190 stopni przez ok. 25-30 minut aż się ładnie zarumienią.

Przygotowanie sosu jogurtowo majonezowego:

W miseczce mieszamy jogurt, majonez, ketchup i musztardę na jednolitą masę. Dodajemy posiekaną natkę pietruszki i świeżo zmielony pieprz.

Pieczone pierogi nadziewane sosem bolognese podajemy z sosem jogurtowo majonezowym.