Pierogi ze szpinakiem i serem feta

R'N'G KITCHEN

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto	
mąka	500 g
jajko	
gorąca woda	250 ml
Farsz	
ser feta	200 g
szpinak świeży	300 g
ząbki czosnku	3
masło	1 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki (około)
Pieprz biały mielony Prymat	
Sól ziołowa jodowana Prymat	
Dodatkowo	
oliwa	
szalotka	3-4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

W misce usypujemy kopczyk z mąki ,robimy dołek i wlewamy gorącą wodę. Przy pomocy noża zagniatamy mąkę do środka. Po wyrobieniu mąki z wodą ,ponownie robimy dołek ,wsypujemy odrobinę mąki i wbijamy jajko ,dodajemy szczyptę soli. Ciasto wyrabiamy tak ,by było lekko lejące. Wyrobione ciasto rozwałkowujemy i przy pomocy szklanki wycinamy kółka.

Farsz:

Szpinak płuczemy dusimy razem z masłem. Dodajemy pokrojony w kostkę ser ,przeciśnięty przez praskę czosnek ,dusimy do całkowitego rozpuszczenia. Do smaku doprawiamy pieprzem i solą ziołową. Do zagęszczenia masy używamy bułkę tartą (wsypujemy stopniowo ,do uzyskania żądanej konsystencji) ,cały czas smażymy. Łyżeczką do herbaty nabieramy farsz i formujemy kulki.

Na środek każdego kółka kładziemy kulkę farszu ,pierogi zlepiamy i gotujemy w osolonym wrzątku 3-4 min po tym ,jak wypłyną na powierzchnię.

Podajemy z omastą z szalotki i oliwy z oliwek.