

Pierogi z pieczarkami



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	1/2 kg
olej	2 łyżki
jajko	1 szt
woda	

Farsz

pieczarki	25 dag
cebula	1 szt
oliwa	4 łyżki
sól	
pieprz	

Dodatkowo

cebula	1/2 szt
olej	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz: Pieczarki oczyszczam i kroję w plasterki. Cebulę obieram i kroję w kostkę. Pieczarki razem z cebulą podsmażam około 10 minut na oliwie. Doprawiam do smaku solą oraz pieprzem.

Z mąki, jajka, oleju oraz odrobiny wody zagniatam ciasto. Powinno być elastyczne.

Przygotowane ciasto rozwałkowuję. Szklanką wykrawam w cieście krążki. Na każdy kawałek ciasta nakładam porcję farszu pieczarkowego. Zlepiam pierogi.

Przygotowane pierogi wrzucam do gotującej się, osolonej wody. Gotuję 5 minut od momentu wypłynięcia. Odcedzam i układam na talerz.

Cebulę kroję w drobną kosteczkę i szklę na oleju. Przygotowaną cebulką okraszam pierogi.