

Pierogi z bobem, boczkiem, koperkiem i cebulką



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Farsz:

bób	50 dag
boczek wędzony	20 dag
cebula	1 sztuka
koperek świeży	2 łyżki
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
masło	2 łyżki

Ciasto:

mąka pszenna	3 szklanki
woda ciepła	1.5 szklanki
sól	0.5 łyżeczki

Dodatkowo:

boczek wędzony	10 dag
cebula	1 sztuka
koperek świeży	2 gałązki
masło	2 łyżki
sól do smaku	1 szczypta

Wykonanie pierogów:

- KROK 1 Farsz:** Bób płuczemy i gotujemy do miękkości. Miękkie odcedzamy, lekko studzimy i jeszcze ciepły mielimy w maszynce do mięsa. Cebulę obieramy, drobno kroimy i smażymy na maśle do miękkości i zrumienienia. Boczek kroimy w małą kostkę i smażymy na patelni, aż będzie chrupiący i trochę wytopi się z niego tłuszcz. Następnie do zmielonego bobu dodajemy cebulę wraz z tłuszczem, boczek, koperek i mieszamy przyprawiając do smaku solą i pieprzem. Jeżeli okaże się, że farsz jest zbyt suchy można dodać jeszcze tłuszczu ze smażenia boczku.
- Ciasto:** Z podanych składników stopniowo wlewając wodę zagniatamy ciasto miękkie i elastyczne ciasto. Z ciasta formujemy kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy przynajmniej na 15 minut, żeby odpoczęło.
- Formowanie:** Ciasto wałkujemy na posypanej mąką stolnicy, szklanką wykrawamy krążki, nakładamy farsz i zlepiamy formując pierogi.
- KROK 2 Gotowanie:** Pierogi gotujemy w osolonej wodzie około 5 minut od wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmujemy łyżką cedzakową.
- KROK 3 Podanie:** Wcześniej przygotowujemy cebulę i boczek: Cebulę obieramy, kroimy i smażymy na maśle do miękkości i zrumienienia. Boczek kroimy w kostkę i smażymy na patelni, aż będzie chrupiący i trochę wytopi się z niego tłuszcz. Pierogi podajemy polane cebulką i boczkiem. Dekorujemy koperkiem. Smacznego życzę.