

Pierogi z kaszą gryczaną



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	6 szt
mąka tortowa	500 gram
woda letnia	1 łyżka
olej roślinny	2 łyżki
kasza gryczana	200 gram
śliwki suszone	100 gram
Majeranek suszony Prymat	do smaku
boczek	150 chudy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z 5 jajek, mąki tortowej, wody i 2 łyżek oleju zagnieść ciasto. Ciasto należy uformować w kule i włożyć do lodówki celem schłodzenia na godzinę.

Farsz:

Kaszę obgotować w wodzie. Boczek pokroić w kostkę i obsmażyć, dodać sliwki posiekane, dodać kaszę i sol pieprz, majeranek i 1 jajko. Wymieszać dobrze. Z ciasta robić lepić pierogi, układać farsz i smażyć w głębokim oleju z obu stron rumieniąc.