

Pierogi z farszem z soczewicy



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|---------------------|------------|
| mąka pszenna | 2 szklanki |
| jajko | 1 sztuka |
| soczewica | 10-15 dag |
| pieczarki | 20-25 dag |
| cebula | 1 sztuka |
| woda | 200 ml |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki należy oczyścić i pokroić w cienkie plasterki. Posiekaną cebulę zeszklić na oleju i dodać do niej pieczarki, podsmażyć. Soczewicę zalać wodą i odstawić na pół godziny. Następnie ugotować, po osączeniu połączyć z pieczarkami i cebulą, doprawić do smaku. Z mąki, jajka, soli i wody zagnieść ciasto. Rozwałkować je, wykrawać krążki, nakładać farsz i zlepić pierogi. Smażyć je na głębokim oleju.