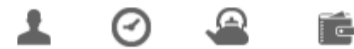


Pierogi z kaszą gryczaną i białym serem



Autor: **KingMazur**
Przepisów: 26 Ocena: 326



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- FARSZ:
 - 3/4 szklanki kaszy gryczanej
 - 200g sera białego
 - 2 cebule posiekane w małą kostkę
 - 1 łyżka klarowanego masła
 - sól i pieprz do smaku
- CIASTO:
 - 2 szklanki mąki
 - 1 jajko
 - 1 łyżka oleju
 - szczypta soli
 - ciepła woda, ok. pół szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę ugotować na sypko, zgodnie z instrukcją na opakowaniu, odstawić do przestygnięcia. Cebulę zeszklić na maśle, następnie wymieszać z kaszą i twarogiem, doprawić do smaku solą i pieprzem.
- 2 Zagnieść ciasto z podanych składników, dolewając po trochu wody, tak aby było sprężyste i niezbyt twarde. Podzielić na dwie części. Rozwałkować, wyciąć szklanką kółka, napełnić farszem i skleić brzegi.
- 3 W dużym garnku zagotować wodę i na wrzątek wrzucać partiami pierogi, mieszając delikatnie drewnianą łyżką, aby się nie sklejały. Gdy pierogi wypłyną, gotować jeszcze 3min., wyjąć na durszlak, przelać cienkim strumieniem zimnej wody, przełożyć do półmiska polać roztopionym masłem lub smalcem, zamieszać. Podawać ze smażoną cebulką, wyciągnięte prosto z wody lub odsmażone na maśle. Gotowe:)

Twoje notatki do przepisu: