

Pierogi z pieczarkami i soczewicą



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **432** Ocena: **6219**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Ciasto:
- 600 g mąki pszennej
- 1 szkl. gorącej przegotowanej wody
- 1 łyżeczka soli himalajskiej
- Farsz:
- 1 szkl. suchej zielonej soczewicy
- 8-10 średnich pieczarek
- 1 cebula
- przyprawy: sól, pieprz, ostra papryka
- kilka łyżek oleju rzepakowego
- Dodatkowo:
- kilka łyżek oleju rzepakowego
- 1 cebula
- 2-3 pieczarki

Sposób przygotowania:

- 1 Soczewicę namoczyć na noc i następnego dnia ugotować. Następnie zblendować. Obrane pieczarki i cebulę zetrzeć na tarce o dużych oczkach i zeszklić na oleju. Dodać sól, pieprz i ostrą paprykę. Połączyć z soczewicą.
- 2 Mąkę przesiać do miski. Dodać sól. Wlać gorącą wodę. Mieszać najpierw łyżką drewnianą. Potem zagnieść miękkie i elastyczne ciasto. Odłożyć na kilka minut aby odpoczęło. Potem podzielić na 2-3 kawałki i rozwałkować kolejno na stolnicy. W razie potrzeby podsypać nieco mąki. Wykrawać koła większą szklanką. Łyżeczką nakładać farsz i dokładnie zlepiać brzegi. Gotować w osolonej wodzie do miękkości, czyli około 10 minut. Nadmiar pierogów można zamrozić ale najpierw na jakiś czas trzeba je dać do lodówki. Wtedy w zamrażarce nie posklejają się.
- 3 Na patelnię nalać olej. Dodać pokrojoną cebulę i pieczarki. Poddusić aż do miękkości warzyw.
- 4 Odsączone pierogi nakładać na talerze. Połać olejem z cebulą i pieczarkami.



Twoje notatki do przepisu: