# Pierogi z grzybami shiitake

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **chińska**

## Warto wiedzieć:

50 min | trudny | 4 porcje

## Składniki:

- kasza gryczana niepalona BIO - 300 g
- grzyby shiitake - 1 opakowanie
- cebula - 1 szt.
- masło - 1 szt.
- świeża kolendra - trochę
- pieprz czarny - 1 szczypta
- sól - szczypta
- mąka pszenna typ 550 BIO - 500 g
- mleko - 500 ml

## Dodatkowe info:

Podajemy polane roztopionym masłem i przesmażoną cebulką.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Kaszę gotujemy w proporcji 1:2 w osolonej wodzie (ok. 15 min). Nadmiar wody odparowujemy i dodajemy łyżkę masła.

*KROK 2:* Grzyby shitake delikatnie czyścimy wilgotną, czystą szmatką, usuwamy ogonki. Kapelusze kroimy i podsmażamy na maśle, dodajemy drobno posiekaną cebulkę. Dusimy ok. 10 min (możemy dodać łyżkę sosu sojowego Tamari Lima zamiast soli). Na końcu dodajemy kaszę gryczaną, pieprz czarny oraz posiekaną kolendrę. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy.

*KROK 3:* Następnie lekko podgrzewamy mleko. W misce mieszamy mąkę z odrobiną soli, wlewamy letnie mleko. Dokładnie wyrabiamy ciasto. Ciasto szybko zasycha, trzeba je więc natychmiast wykorzystać. Ciasto lekko podsypujemy mąką i rozwałkowujemy na stolnicy na grubość ok. 2 mm. Wycinamy niedużą szklanką kółka. Na każde nakładamy po łyżce farszu i dokładnie sklejamy brzegi.

*KROK 4:* Pierożki gotujemy we wrzącej, osolonej wodzie, ok. 2 min. od wypłynięcia na wierzch.

Smacznego!