




Pierogi z kaszą gryczaną i ziemniakami

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

Ciasto: -
mąka - 3 szklanka
jajko - 1 szt.
olej - 2 łyżka
sól - 1/2 łyżeczka
ciepła woda - 1 szklanka
Farsz: -

ziemniaki - 70 dag
kasza gryczana - 10 dag
boczek - 10-15 dag
cebula - 1 szt.
sól - do smaku
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wbić jajko i dokładnie wyrobić ciasto dolewając stopniowo ciepłą wodę.

KROK 2: Farsz. Na patelni smażyjemy pokrojony w kostkę boczek, dodajemy cebulę, podsmażamy na złoty kolor. Ugotowane ziemniaki mielimy przez maszynkę, dodajemy ugotowaną kaszę, boczek z cebulą, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Wszystko dokładnie mieszamy łyżką.

KROK 3: Ciasto rozwałkowujemy, wycinamy krążki i nakładamy farsz. Zlepimy brzegi. Pierogi wrzucamy do gotującej, osolonej wody. Po wypłynięciu gotujemy jeszcze ok 2 min i wyjmujemy łyżką cedzakową. Podajemy polane wytopioną świeżo słoniną lub boczkiem.