Zielone pierogi z pieczarkami i kaszą jaglaną

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 2 szklanka
młody jęczmień - 1 łyżka
masło - 2 łyżka
woda - 100 ml
mleko - 100 ml
proszek do pieczenia - 1/3 łyżeczka
szczypta soli -
Nadzienie: -
kasza jaglana - 1/2 szklanka
pieczarki - 40 dag
por - 1 szt.
masło - 1 łyżka
olej - 1 łyżka
czosnek - 1 ząbek
sól, pieprz, sos sojowy - do smaku
Pozostałe składniki: -
wędzony boczek -

Dodatkowe info:

Do ciasta na pierogi dodałam młodego jęczmienia. Pierożki mają piękny, zielony kolor i są bardzo smaczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:

Masło rozpuścić w ciepłej wodzie z mlekiem. Mąkę wymieszać z odrobiną soli, młodym jęczmieniem i proszkiem do pieczenia.

KROK 2: Stopniowo wlewać płyn i zagnieść gładkie ciasto. Zawinąć w folię, odłożyć na 20-30 minut.

KROK 3: Nadzienie:
Kaszę jaglaną wsypać na sito, przepłukać pod bieżącą wodą, przelać wrzątkiem, osączyć. W rondlu zagotować szklankę wody, dodać odrobinę soli, wsypać kaszę i gotować na wolnym ogniu około 15 minut. Na rozgrzanym oleju z masłem podsmażyć posiekany por i czosnek. Następnie wsypać starte na tarce o dużych oczkach pieczarki, smażyć do odparowania. Połączyć z ugotowaną kaszą,

doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

KROK 4: Ciasto rozwałkować, pokroić w prostokąty, włożyć porcję farszu

KROK 5: Złożyć na pół i dokładnie zlepić.

Wrzucać do wrzącej, osolonej wody i gotować około 4-5 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię.