





## Farsz do pierogów z komosą i grzybami

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 25 min

 1 porcja

### Składniki:

komosa biała lub czarna - 3/4 szklanka  
borowik suszony - 30 g  
sól i pieprz - - do smaku  
liść laurowy - 1 szt.

ziele angielskie - 2 szt.  
cebula - 1 szt.  
olej - 2 łyżka  
tamari - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Komosę przygotować według przepisu na opakowaniu. Odcedzić. Grzyby namoczyć na 10 minut, a następnie ugotować w niewielkiej ilości soli z liściem laurowym i ziele angielskim kolejne 10 minut. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i zeszklić na oleju doprawiając solą i pieprzem dodać ugotowane grzyby i sos tamari, chwilę ze sobą smażyć (wodę z gotowania grzybów wykorzystać np. do zupy). Grzyby wraz z cebulą zmielić i przełożyć do komosy, wymieszać. Gotowym farszem napędzać np. pierogi.