# Gryczane pierogi nadziane grzybami i ricottą

My Chcemy Jeść

Polecane na: **danie główne**

## Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 8 porcji

## Składniki:

- mąka gryczna - 150 g
- gorąca woda - 150 ml
- oliwa z oliwek - 3 łyżka
- suche drożdże - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- suszone borowiki - 20 g
- szalotki - 2 - 3 szt.
- ricotta light - 5 łyżka
- glazura balsamiczna - 1 łyżeczka
- tymianek - kilka szczypta
- majeranek - kilka szczypta
- cząber - kilka szczypta
- sól - do smaku
- świeżo mielony pieprz - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Grzyby namaczamy w zimnej wodzie na min. 12 godzin. Najlepiej zalać je w garnku z przykrywką i zostawić na noc.

*KROK 2:* Do mąki dodajemy sól i drożdże. Następnie dolewamy gorącą wodę i oliwę z oliwek. Wyrabiamy elastyczne ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia na 30 minut.

*KROK 3:* Szalotki i namoczone grzyby kroimy w drobną kostkę. Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i wrzucamy szalotki. Smażymy chwilę i dodajemy grzyby. Doprawiamy ziołami, glazurą balsamiczną i smażymy jeszcze kilka minut. Można dodać odrobinę wody, aby zapobiec przypaleniu. Odstawiamy do ostygnięcia, a następnie mieszamy z ricottą i doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem.

*KROK 4:* Ciasto formujemy w wałek, po kawałku urywamy i cienko rozwałkowujemy. Za pomocą miseczki wykrajmy okręgi. Farsz nakładamy za pomocą łyżki i sklejamy pieroga, brzegi dociskamy. Można użyć widelca deserowego. Pierogi nie muszą być równe i symetryczne. Gotowe pierogi układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wierzch można posmarować białkiem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni. Gryczane pierogi pieczemy przez 25 - 30 minut.