Gryczane pierogi z bobem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

ciasto: mąka gryczana - 200 g
ciasto: mąka teff - 100 g
ciasto: jajko - 1 szt.
ciasto: woda - 1/2 szklanka
ciasto: sól himalajska - 1 szczypta
farsz: bób - 500 g
farsz: sproszkowany jarmuż - 3 łyżka
farsz: tahini - 2 łyżka
farsz: lubczyk suszony - 1 szczypta
farsz: sól himalajska - 1 szczypta
farsz: papryka ostra - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Do przygotowania ciasta wykorzystałam mąkę gryczaną w połączeniu z mąką teff, co czyni pierogi bezglutenowymi :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bób ugotować, obrać ze skórek, a następnie zblendować z pozostałymi składnikami na farsz.

KROK 2: Wszystkie składniki na ciasto połączyć ze sobą i wyrobić ciasto.

KROK 3: Następnie lekko oprószyć drewniany blat/deskę i rozwałkować ciasto, z którego wykrawać koła (można za pomocą szklanki). Na każdy kawałek ciasta nałożyć farsz i porządnie skleić.

KROK 4: Pierogi wrzucić do wrzącej wody (nie przerywając gotowania) i poczekać 2/3 minuty, aż ugotowane wypłynął na wierzch.