Krucho-drożdżowe pierogi z pieczarkami

Renixx

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

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

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 60 dag
- drożdże świeże - 5 dag
- masło - 10 dag
- jajka - 2 szt.
- mleko - 1 szklanka
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieczarki - 1/2 kg
- olej - 4 łyżka
- bułka tarta - 1 łyżka
- cebula - 1 szt.
- ser żółty straty - 10 dag

Dodatkowe info:

Pierożki drożdżowe z pieczarkami i żółtym serem to wyśmienity dodatek do czerwonego barszczu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć do miski, wsypać cukier, rozetrzeć i wymieszać z ciepłym mlekiem. Następnie dodać rozpuszczone, przestudzone masło, jaja, mąkę, sól i dokładnie wyrobić. Umyte pieczarki zetrzeć na tarce i dużych oczkach lub drobno posiekać. Na rozgrzanym oleju zeszklić posiekaną cebulę, wsypać pieczarki, podsmażyć. Przestudzić i wymieszać z serem i bułką tartą, doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym. Ciasto rozwałkować tak jak na pierogi, szklanką wycinać krążki, nakładać nadzienie i formować pierożki. Ułożyć na wyłożonej papierem po pieczenia blaszce i włożyć do piekarnika. Piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku około 15-20 minut.