Mięsne pierożki z mąki orkiszowej

Barbara Strużyna

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- karczek wołowy bio - 1/2 kg
- marchewka - 2 szt.
- pietruszka mała - 1 szt.
- seler - 1 kawałek
- cebula - 1 szt.
- oregano bio - trochę
- sól różowa himalajska - trochę
- pieprz bio - trochę
- gałka muszkatłowa - szczypta
- olej lub oliwa bio - 3 łyżka
- mąka orkiszowa typ 2000 bio - 3 szklanka
- woda (wrzątek) - 1 szklanka
- olej lub oliwa bio - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Myjemy wołowinę, osuszamy, zagotowujemy wodę w garnku, wkładamy wołowinę i gotujemy do miękkości (od 1 do 2 godz) na małym ogniu. Odstawiamy do ostygnięcia. Mięso możemy ugotować dzień wcześniej. W drugim garnuszku gotujemy włoszczyznę (ok 30 min) do miękkości. Odstawiamy do ostygnięcia.

KROK 2: Na patelni podsmażamy cebulkę drobno pokrojoną (delikatnie aby się zeszkliła). Odstawiamy do lekkiego ostygnięcia.

KROK 3: Wszystkie składniki mielimy i przyprawiamy do smaku, nie żałując przypraw (możemy próbować wszystko jest ugotowane). Mieszamy aby wszystkie składniki się dobrze połączyły.

KROK 4: Na stolnicy wysypujemy mąkę orkiszową i w formujemy zagłębienia i wlewamy do nich wodę (bardzo gorącą, prawie wrzątek), dolewamy 3 łyżki oleju i ostrożnie mieszamy aby się nie poparzyć (najlepiej początkowo łyżką). Wyrabiamy ciasto na jednolitą masę, będzie

miękkie, ciepłe i tłuste. Dzielimy na dwie części, rozwałkowujemy ciasto na cienki placek, podczas wałkowania posypujemy ciasto mąką aby się nam nie przyklejało do stolnicy.

KROK 5: Wyciskamy ciasto szklanką lub tniemy na kwadraciki i nakładamy łyżeczką farsz, tyle i ile się da aby zakleić potem pierożka i docisnąć na około widelcem.

KROK 6: Przygotowane pierożki wkładamy do wrzącej osolonej wody z dodatkiem kapki oleju. Wrzucamy partiami jak mniejszy garnuszek (np: po 10) i gotujemy 4 minuty od chwili wypłynięcia wszystkich pierożków. Wykładamy na talerz.

KROK 7: Z podanych składników miałam 40 pierożków. Pierożki można zamrozić, staramy się aby w początkowej fazie mrożenia się nie posklejały.

Smacznego!