# Pieczone pierogi

annaeko

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

40 min

3 porcje

## Składniki:

ciasto: -
mąka gryczna - 15 dag
gorąca woda - 150 ml
oliwa z oliwek - 3 łyżka
sól - 1/2 łyżeczka
suche drożdże - 1 łyżeczka
farsz: -
ryż brązowy ugotowany - 5 łyżka
passata pomidorowa - 2 łyżka
pieczarki - 5 szt.
koper posiekany - do smaku
sól himalajska i pieprz kolorowy grubo mielony - do smaku
cebula mała - 1 szt.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Składniki na ciasto zagnieść i rozwałkować, wykroić duże kółka. Cebulę pokroić w kostkę pieczarki również razem posmażyć, dodać ryż, passatę i przyprawy wymieszać chwilę podsmażyć. Składniki na ciasto zagnieść i rozwałkować, wykroić duże kółka.Gotowy farsz nakładać w ciasto i zlepiać. Pieczemy przez ok. 15 minut w 180ºC.