Pieczone pierożki z soczewicą

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 18 porcji

Składniki:

- płatki gryczane - 1 szklanka
- mąka jaglana - 1/2 szklanka
- mąka ryżowa - 1/2 szklanka
- wrzątek - 1 i 1/2 szklanka
- soczewica czarna - 5 łyżka
- dynia hokkaido - 200 g
- czosnek niedźwiedzi - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- sól morska - 1 szczypta
- przyprawa grzybowa - 1 szczypta

Dodatkowe info:

Gotowe pierogi posypałam babką płesznik i podałam z ekologicznym barszczem oraz kiełkami brokuła- pycha!! Pirogi są naprawdę proste w wykonaniu i powinny się udać nawet osobom, które nigdy wcześniej nie przyrządzały pierogów :) Ich chrupiąca skorupka i wyrazisty farsz świetnie się łączyły z czerwonym barszczem! :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki gryczane zmielić na mąkę.

KROK 2: Mąkę gryczaną połączyć z mąką jaglaną i ryżową- wymieszać. Na środku zrobić wgłębienie i wlewać powoli wrzątkiem cały czas mieszając ciasto nożem. Zagnieść dość elastyczne ciasto (około 15 minut), po czym zawinąć w folię i odstawić na 15 minut. Ciasto rozwałkować i wycinać kółka, bądź odrywać po kawałku ciasta uformować kulkę, którą rozpłaszczać na dłoni.

KROK 3: Soczewicę opłukać i ugotować, a następnie zblendować z ugotowaną dynią i przyprawami.

KROK 4: Na wcześniej uformowane ciasto nakładać farsz i dokładnie zaklejać brzegi (np. używając widelca).

KROK 5: Pierogi piec około 20 minut w temperaturze 180 stopni.