





Pierogi pomidorowe

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 40 min

 4 porcje

Składniki:

Ciasto: -
mąka - 300 g
woda - 150 ml
sól - 1/2 łyżeczka
koncentrat pomidorowy - 2 łyżeczka
olej - 25 g
Farsz: -
szpinak baby - - opakowanie

ser biały - 300 g
ser feta - 50 g
sól i pieprz - - do smaku
gałka muskatołowa - - szczypta
Okrasa: -
suszone pomidory - 4 szt.
oliwa - 50 ml
czosnek - 1 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wsypać do miski. Gorącą wodą zalać mąkę. Dodać sól, koncentrat pomidorowy oraz olej. Wyrobić na jednolitą masę. Odstawić do ostygnięcia po przykryciu.

Szpinak sparzyć we wrzątku kilka minut odcedzić i odcisnąć z wody następnie posiekać. Przełożyć do miski i dodać sery oraz przyprawy. Wymieszać całość.

KROK 2: Ciasto rozwałkować na cienki placek i wykrawać kółka albo kwadraty. Na środku umieścić łyżeczkę nadzienia i zlepić. Ugotować wodę i posolić. Gotować pierogi partiami, jedną minutę po wypłynięciu.

Pomidory suszone pociąć na "skwarki", czosnek posiekać drobno. Rozgrzać oliwę dodać pokrojone pomidory i czosnek. Zestawić z ognia. Pierogi polać przygotowana okrasą i udekorować liśćmi bazylii.