Pierogi z kaszą gryczaną i pieczarkami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 3 szklanka
oliwa - 2 łyżka
jajko - 1 szt.
ciepła woda - 1 szklanka
sól - do smaku
Nadzienie do pierogów: -
kasza gryczana - 10 dag
pieczarki - 20 dag
cebula - 1 szt.
oliwa - 2 łyżka
jajko - 1 łyżka
bułka tarta - 2 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
sos sojowy - do smaku
Pozostałe składniki: -
cebula - trochę
masło - trochę

Dodatkowe info:

Pierogi z kaszą gryczaną i pieczarkami to pyszne połączenie smaku. Takie danie jest tanie i bardzo smaczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę połączyć z jajkiem, oliwą, odrobiną soli i ciepłą wodą, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć na pół godziny.

KROK 2: Kaszę gryczaną ugotować w osolonej wodzie, osączyć. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na rozgrzanej oliwie. Następnie dodać pokrojone pieczarki i dusić przez kilka minut. Połączyć z kaszą, doprawić do smaku, smażyć przez 4-5 minut, ostudzić. Do zimnego farszu dodać roztrzepane jajko, bułkę tartą, wymieszać.

KROK 3: Ciasto rozwałkować, wycinać krążki, ułożyć farsz.

KROK 4: Złożyć na pół i dokładnie zlepić.

KROK 5: Wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować 2-3 minuty od momentu wypłynięcia

na powierzchnię.

KROK 6: Wyjmować łyżką cedzakową, ułożyć na talerze. Podawać z podsmażoną na maśle cebulą.