Pierogi z kaszą gryczaną i serem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 2 + 1/2 szklanka
jajko - 1 szt.
olej - 1 łyżka
woda - 1 szklanka
Farsz: -
kasza gryczana - 10 dag
kostka rosołowa - 1 szt.
ser twarogowy - 20 dag
cebula - 1 szt.
masło - 1 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
Pozostałe składniki -
smalec - 2 łyżka
cebula - 1 szt.
szczypiorek usiekany - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać do miski, dodać jajko, olej, szczyptę soli, ciepłą wodę, zamieszać i zagnieść ciasto. Szczelnie przykryć folią i pozostawić na 15-20 minut.

KROK 2: Kaszę gryczaną ugotować w wodzie z kostką rosołową, ostudzić. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na rozgrzanym maśle, połączyć z kaszą. Do zimnej kaszy dodać pokruszony ser, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

KROK 3: Ciasto rozwałkować, wyciąć krążki, ułożyć farsz, zlepić dociskając widelcem.

KROK 4: Partiami wrzucać do gotującej się wody, delikatnie zamieszać. Gotować na wolnym ogniu około 2 minut.

KROK 5: Wyłożyć na talerze, polać zeszkloną na smalcu pokrojoną cebulą. Posypać posiekanym szczypiorkiem.