Pierogi z kaszą jaglaną i pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

Ciasto na pierogi -
mąka pszenna - 40 dag
żółtko - 1 szt.
olej - 1 łyżka
gorąca woda - 0,5 szklanka
mleko - 0,5 szklanka
sól - szczypta
Nadzienie -
kasza jaglana - 15 dag
pieczarki - 30 dag
cebula - 1 szt.
olej - 2 łyżka
bułka tarta - 1 łyżka
oregano - 1 łyżeczka
sól, pieprz, gałka muszkatołowa - do smaku
boczek do okraszenia - trochę
olej - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, zrobić wgłębienie, dodać żókałtko, olej, szczyptę soli, gorącą wodę i mleko. Zagnieść ciasto, przykryć folią spożywczą i pozostawić na pół godziny. Na rozgrzanym oleju zeszklić drobno okrojoną cebulę, dodać starte na tarce pieczarki, podsmażyć. Kaszę jaglaną dokładnie wypłukać gorącą wodą i ugotować w osolonej wodzie, połączyć z pieczarkami. Dodać bułkę tartą, oregano, szczyptę gałki muszkatołowej, sól i pieprz, wymieszać.

KROK 2: Ciasto podzielić na 2 części, rozwałkować, 1 część ułożyć na posypanej mąką formie do pierogów, we wgłębienia włożyć porcję farszu.

KROK 3: Drugą częścią rozwałkowanego ciasta przykryć ciasto z farszem i rozwałkować. Usunąć nadmiar ciasta, odwrócić formę, wypchnąć pierożki. Wrzucać do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem łyżki oleju i gotować 2-3 minuty .