Pierogi z kaszą jaglaną i serem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 2 szklanka
jajko - 1 szt.
woda - 200 ml
masło - 1 łyżka
sól - szczypta
proszek do pieczenia - szczypta
Farsz: -
ser biały - 20 dag
kasza jaglana - 15-20 dag
cebula - 1 szt.
olej - 1 łyżka
papryka wędzona mielona słodka - 1 łyżeczka
suszony majeranek - 1 łyżeczka
sól, pieprz - do smaku
Pozostałe składniki: -
cebula -
boczek wędzony opcjonalnie - trochę
smalec lub oliwa - trochę

Dodatkowe info:

Pierogi z kaszą jaglaną i serem są bardzo podobne do ruskich pierogów. Można je podawać z usmażonym boczkiem lub cebulką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: Masło rozpuścić w ciepłej wodzie. Przesianą mąkę wymieszać ze szczyptę soli i proszku do pieczenia. Dodać jajko, połączyć z wodą, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i pozostawić na pół godziny.

KROK 2: Nadzienie: Kaszę wypłukać w zimnej wodzie, przelać wrzątkiem i ugotować na sypko z dodatkiem odrobiny soli, ostudzić. Cebulę drobno posiekać, zeszklić na rozgrzanym oleju. Twaróg włożyć do miski, rozgnieść widelcem, dodać zimną kaszę, cebulę, majeranek, paprykę. Doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

KROK 3: Ciasto rozwałkować, wykrawać foremką do pierogów nałożyć farsz, przykryć drugim krążkiem i dokładnie zlepić.

KROK 4: Gotować w osolonej wodzie 3-4 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Podawać okraszone zrumienionym na smalcu boczkiem lub cebulką.