



Pierogi z komosą i grzybami z olejem lnianym

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

120 min

4 porcje

Składniki:

Farsz: -

komosa biała lub czarna - 3/4 szklanka

grzyby suszone prawdziwki - 30 g

cebula - 1 szt.

liść laurowy - 1 szt.

ziele angielskie - 2 szt.

sos tamari - 1 łyżka

sól i pieprz - - do smaku

Ciasto: -

mąka gryczana + do podsypywania - 200 g

mąka z tapioki - 50 g

sól - - szczypta

guma guar (opcjonalnie) - 5 g

woda gorąca - 200 ml

olej lniany z pierwszego tłoczenia - 4-5 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Komosę przygotować według przepisu na opakowaniu. Odcedzić. Grzyby namoczyć na 10 minut, a następnie ugotować w niewielkiej ilości soli z liściem laurowym i ziele angielskim kolejne 10 minut. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i zeszklić na oleju doprawiając solą i pieprzem dodać ugotowane grzyby i sos tamari, chwilę ze sobą smażyć (wodę z gotowania grzybów wykorzystać np. do zupy). Grzyby wraz z cebulą zmielić i przełożyć do komosy, wymieszać. Gotowym farszem napełniać pierogi. Zagnieść ciasto i odłożyć do ostygnięcia ciasta. Następnie rozwałkować ciasto i wykroić kółka,

nałożyć porcję farszu, zlepiać brzegi i gotować we wrzątku aż pierogi wypłyną na wierzch. Polać olejem lnianym.