Pierogi z opieńką

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min

6 porcji

Składniki:

- mąka - 50 dag
- sól - szczypta
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- opieńki miodowe kapelusze - 50 dag
- brokuł mały - 1 szt.
- cebule - 2 szt.
- masło - 5 dag
- sól i pieprz - do smaku
- woda letnia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę wymieszać z solą i oliwą z oliwek , zagnieść ciasto dolewając wodę, tak by ciasto było lekko wilgotne. Stolnicę podsypać mąką i rozwałkować ciasto. Wykroić paski i szerokości 4 cm. Ugotowane opieńki (gotować w lekko solonej wodzie około 20 minut), wycedzić, wystudzić i pokroić w kostkę. Cebule również drobno posiekać. Brokuła ugotować i wystudzić, rozgnieść widelcem. Na patelni roztopić masło i smażyć cebulkę wraz z opieńka 5 minut, dodać brokuła i wymieszać smażyć około 5 minut, doprawić do smaku. Na ciasto nakładamy farsz po około 1 łyżce w odstępach 3-4 cm. Przykryć drugim paskiem. Lekko przygnieść. Wycinać nożem trójkąty i brzegi dociskać widelcem. Gotować w osolonej wodzie przez 6 minut.