




Pierogi z soczewicą

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 1 szklanka
olej - 1 łyżka
gorąca woda - 0,5 szklanka
jajko - 1 szt.
Nadzienienie: -
soczewica - 0,5 szklanka

jajko - 1 szt.
kostka bulionowa - 1 szt.
cebula - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek
masło klarowane - 50-70 g
sól, pieprz, papryka mielona ostra -
- do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Soczewicę opłukać, wsypać do garnka, dodać kostkę bulionową rozpuszczoną w 1 szklance wrzącej wody i gotować ok. 30 min. Odcedzić i rozetrzeć lub niedokładnie zmiksować. Na 1 łyżce masła podsmażyć drobno posiekaną cebulę, połączyć z soczewicą, dodać mieloną ostrą paprykę, zmiądzony czosnek, sól, pieprz i roztrzepane jajko. Wszystko razem dokładnie wymieszać. Na stolnicę przesiać mąkę, dodać jajko, łyżkę oleju i pół szklanki ciepłej wody, zagnieść ciasto. Przykryć i pozostawić na pół godziny, żeby odpoczęło. Następnie rozwałkować i szklanką wycinać krążki. Na każdy krążek nakładać porcję farszu, złożyć na pół i dokładnie zlepiać brzegi. Wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować około 3-4 minuty, od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Podawać obsmażone na maselku.