Pierogi z soczewicą

gosia56

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min

1 porcja

Składniki:

Farsz : -
kapusta kiszona - 30 dag
soczewica czerwona - 1 szklanka
cebula - 2 szt.
sól,pieprz - do smaku
kmin - 1 łyżeczka
kasza manna - 1-2 łyżka
ciasto: -
mąka - 3 szklanka
purre z dyni - 25 dag
olej - 2 łyżka
woda gorąca - 1/2 szklanka
imbir mielony - 1/2 łyżeczka
sól - do smaku
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę krótko obgotować odcisnąć i drobno pokroić.

Soczewicę ugotować według przepisu na opakowaniu

Soczewica gotuje się bardzo szybko.

Na patelni podsmażyć na maśle cebulę dodać kapustę chwilę smażyć i mieszać ,dodać soczewicę chwilę przesmażyć następnie ostudzić.

Do farszu dodajemy sól ,pieprz kumin mielony i kaszę mannę wymieszać.

Przygotowanie ciasta

Do miski dajemy mąkę ,olej ,purre z dyni ,sól,imbir i wlewamy gorącą wodę.

Wyrabiamy ciasto odstawiamy na chwilę pod przykryciem aby odpoczęło.

Ciasto wałkujemy wycinamy krążki nakładamy farsz i sklejamy.

Pierogi gotujemy w osolonej wodzie.

My najbardziej lubimy pierogi odgrzewane na maśle klarowanym.