Pierogi z soczewicą

Skoter

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 2 szklanka
soczewica czerwona - 1 szklanka
cebula - 2 szt.
zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
sól - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Doskonałe jako jedno z dań wigilijnych.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Soczewicę zalać wodą około 1cm ponad powierzchnię. Ugotować z dodatkiem ziół prowansalskich i soli do miękkości - około 15 minut. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Dodać pieprz i wymieszać

KROK 2: Zagnieść ciasto pierogowe, rozwałkować na cienki płat. Wykrawać krążki, na każdy nałożyć po łyżce nadzienia i zlepić brzegi. Gotować partami w osolonej wodzie z dodatkiem łyżki oleju - około 5 minut po wypłynnięciu pierogów na wierzch.

KROK 3: Po wystudzeniu podsmażyć na rumiano na tłuszczu.