





## Pierogi z tapioki z azjatyckim wnętrzem


 Barbara Strużyna

Polecane na:

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 40 min

 12 porcji

### Składniki:

tapioka - skrobia z manioku - 1/2 torebki - 200 g

wrzątek - 1/2 szklanka

olej - 1 łyżka

sól - 1/2 łyżeczka

farsz: -

mięso ugotowane - może być z rosołu - 500 g

marchew - mała - 1 szt.

szalotka - 1 szt.

czosnek - 2 ząbek

sos sojowy - 2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski przesypujemy mąkę, dokładamy sól, mieszamy i zalewamy gorącą wodą, zaczynamy mieszać intensywnie łyżką, a potem gdy już nie jest tak gorące zagnieść ręką na gładkie ciasto. Na końcu ugniatania dodajemy jeszcze łyżkę oleju i znowu zagniatamy. Z kuli odrywamy kawałek ciasta i za pomocą wałka lub w ręce (ja za pomocą wałka) rozwałkujemy placek. Wkładamy do niego farsz i sklejamy jak pieroga. Możemy brzegi przygnieść widelcem. Wrzucamy na gotującą lekko osoloną wodę z dodatkiem oleju, gotujemy 5 minut. Aby pierogi stały się przezroczyste należy po ugotowaniu przełożyć je do wody z lodem na chwilę.

**KROK 2:** Pierogi nie są łatwe w obsłudze, trochę trzeba manewrować się przy ich sklejanii i gotowaniu. Najlepiej mi smakowały ugotowane a następnie podsmażone. Ciasto było takie gumowate w jedzeniu.

**KROK 3:** Farsz: Marchew ścieramy na drobnych oczkach, cebulę kroimy w kostkę, czosnek przeciskamy przez praskę. Mięso mielimy w maszynce do mielenia. Wraz z mięsem możemy zmielić warzywa. Następnie dolewamy sos sojowy i wszystko razem mieszamy. Gdyby nam zostało farszu podczas robienia pierogów, to możemy go przełożyć do słoiczka i potem używać jako pasty lub zapiec w naczyniu żaroodpornym w 180 stopniach przez ok. 30-40 minut i mieć pasztet.

**KROK 4:** Pierožki podawać ze szczypiorkiem i sosem sojowym.