




Sardyńskie Culurgiones na kołderce z kremu pomidorowo-paprykowego

 elapolo

Polecane na: [danie główne](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 8 porcji

Składniki:

mąka pszenna typ 0 - 500 g
gorąca woda - 240 ml
sól - 2 łyżeczka
oliwa - 2 łyżka
Farsz: -
ziemniaki - 5 szt.
czosnek - 2 ząbek
świeża mięta - 2 łyżka
ser żółty tarty - 2 łyżka
oliwa - 4 łyżka

sól, pieprz - - do smaku
Składniki na zupę krem: -
papryka czerwona - 3 szt.
pulpa pomidorowa - 500 g
cebula - 2 szt.
czosnek - 2 ząbek
sól, pieprz - - do smaku
marchew - 1 szt.
oliwa - 4 łyżka
włoskie zioła, ostra papryka, słodka papryka, papryczka chili - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z podanych składników przygotowujemy ciasto na pierożki, najlepiej za pomocą robota. Następnie odstawiamy aby ciasto odpoczęło. W tym czasie przygotowujemy farsz.

KROK 2: Ziemniaki obrać i ugotować na miękko. Tłuczemy, wlewamy oliwę i ugniatamy na puree. Czosnek ścieramy na drobnych oczkach dodajemy do ziemniaków, dorzucamy starty ser i posiekaną

miętę. Doprawiamy solą i pieprzem. Odstawiamy na chwilę aby smaki się połączyły.

KROK 3: Ciasto na pierożki wałkujemy, wykrawamy kółka, na każdym kładziemy łyżeczkę farszu i sklejamy tworząc jakby szyszkę. Proces sklejania znajdziemy w internecie, ale pierożki można zrobić według własnych preferencji. Wrzucamy do wrzącej, osolonej wody i gotujemy około 3-4 minuty od wypłynięcia. Pierożki możemy włożyć do sosu, delikatnie wymieszać, aby były nim pokryte albo ułożyć na pierzynie z sosu. To zależy od Was. Po wierzchu można posypać serem.

KROK 4: Zupa krem - pomidorowo paprykowa: Paprykę, oczyszczamy z gniazd nasiennych, kroimy w średnią kostkę. Marchew obieramy kroimy w plastry. Cebulę w piórka. W garnku rozgrzewamy oliwę, wrzucamy cebulę, chwilę podsmażamy na złoto, dodajemy paprykę i marchew. Chwilę smażyjemy. Kiedy nieco zmięknie wlewamy pulpę. Dodajemy też ząbki czosnku. Gotujemy wszystko do miękkości. Co jakiś czas mieszamy. Doprawiamy do smaku, możemy też dodać zioła włoskie. Następnie zupę blendujemy na gładki krem. Jeśli jest za gęsty, dolewamy odrobinę wody. Doprawiamy jeszcze do smaku, można też wędzoną papryką. Nalewamy na talerze, na wierzchu układamy po kilka pierożków i zjadamy!