Świąteczne pierożki z kaszą jaglaną i grzybami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 40 dag
herbata zielona matcha - 2 łyżeczka
woda - 1 szklanka
masło - 1 łyżka
szczypta proszku do pieczenia -
szczypta soli -
Nadzienie: -
kasza jaglana - 1/2 szklanka
pieczarki - 30 dag
suszone grzyby - 2-3 dag
średni por - 1 szt.
olej - 2 łyżka
bułka tarta - 1 łyżka
sól, pieprz, sos sojowy - do smaku
Pozostałe składniki: -
cebula, masło, sól -

Dodatkowe info:

Herbaciane pierożki z grzybami i kaszą jaglaną to alternatywa dla popularnych pierogów. Z zieloną herbatą matcha mają piękny kolor i pysznie smakują.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suszone grzyby dokładnie umyć, namoczyć w wodzie na 2-3 godziny, następnie ugotować. Farsz:
Pół szklanki kaszy jaglanej wypłukać w zimnej a następnie gorącej wodzie, wsypać do 1 szklanki osolonego wrzątku i gotować około 15 minut. Na rozgrzanym oleju podsmażyć posiekany por, dodać starte na tarce o dużych oczkach pieczarki i smażyć do odparowania. Ugotowane grzyby wyjąć z wywaru, drobno posiekać(wywar wykorzystać do przygotowania zupy).
Grzyby i ugotowaną kaszę połączyć z pieczarkami, dodać łyżkę bułki tartej, doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, przesmażyć przez kilka minut, ostudzić.

KROK 2: Mąkę wymieszać z odrobiną soli, proszkiem do pieczenia i zieloną herbatą

matcha.

KROK 3: Masło rozpuścić w gorącej (nie wrzącej) wodzie, stopniowo wlewając mieszać i zagnieść elastyczne ciasto. Zawinąć w folię i pozostawić na pół godziny żeby odpoczęło.

KROK 4: Następnie ciasto rozwałkować, wycinać foremką, włożyć porcje farszu.

KROK 5: Dokładnie zlepić.

Stopniowo wrzucać do wrzącej, osolonej wody i gotować 4-5 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię wody.

Wyjmować łyżką cedzakową, włożyć na talerze, okrasić podsmażoną na maśle cebulką.