Wigilijne pierogi z pieczarkami i orzechami

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- mąka - 160 g
- jajko - 1 szt.
- gorąca woda - 4 łyżka
- olej - 1 łyżeczka
- sól - szczypta
- pieczarki - 7 szt.
- świeża pietruszka - duża garść
- tłuszcz do smażenia - trochę
- sól, pieprz - trochę

Dodatkowe info:

Takie pierogi przygotowuje moja teściowa na Wigilię i przepadłam. Są przepyszne i po prostu je uwielbiam. Po świętach często dostajemy kilka paczuszek z pierogami, one świetnie smakują o każdej porze roku, podgrzane czy podsmażone (oj tak są wtedy jeszcze dodatkowo przepysznie chrupiące). Spróbujcie szczególnie jeżeli znudziły się Wam klasyczne wariacje na temat pierogów!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pieczarki, orzechy i pietruszkę siekamy i podsmażamy na odrobinie tłuszczu aż całość będzie miękka (ok 10-15 minut). Farsz do pierogów doprawiamy do smaku i studzimy a w tym czasie przygotowujemy ciasto. W misce umieszczamy mąkę, wodę, jajko oraz sól - wyrabiamy ciasto i rozwałkowujemy je na cienki płat. Za pomocą szklanki wycinamy koła. Na środek każdego pieroga nakładać łyżeczkę farszu, zawijać pierogi i formować. Gotować w osolonej wodzie z łyżką oliwy. Pierogi będą gotowe po ok 5-7 minutach od ponownego zagotowania wody. Tak przygotowane pierogi można podać polane olejem - świetnie pasuje ten z pestek dyni, bo podkreśla dodatkowo orzechową nutę farszu.

Życzę Wam smacznego!