Zielone pierogi z fasolką adzuki

FAMILY

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | średni | 5 porcji

Składniki:

Ciasto: mąką pszenna - 350 g
gorąca woda z odciśniętego szpinaku - 200 ml
masło rozpuszczone - 30 g
sól - do smaku
czosnek staropolski - 1/2 łyżeczka
Nadzienie: fasolka adzuki - 100 g
papryka czerwona - 1 szt.
czerwona cebula - 1 szt.
oliwa z oliwek - 1 łyżka
sól, pieprz - do smaku
przyprawa do fasoli - 1 łyżeczka
ocet balsamiczny - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę namoczyć, wypłukać i gotować w nieosolonej wodzie ok 50-60 minut, solimy pod koniec gotowania, odcedzić.
Paprykę ścieramy na tarce o dużych oczkach, cebulę drobno siekamy.
Na rozgrzanej patelni smażymy paprykę (razem z sokiem który puściła), cebulę z łyżką oliwy. Po kilkunastu minutach dodajemy ocet balsamiczny, smażymy jeszcze kilka minut. Zdejmujemy patelnię o ognia , dodajemy ugotowaną fasolkę , przyprawy, mieszamy i studzimy. Fasolkę lekko rozgniatamy łyżką lub widelcem.
Zielony sok pozostały po odciśnięciu szpinaku doprowadzamy do wrzątku i rozpuszczamy w nim masło. Do mąki dodajemy sól, czosnek i zalewamy gorącym sokiem szpinakowym. Szybko zagniatamy ciasto.
Wyrobione ciasto dzielimy na części i każdą wałkujemy bardzo cienko.
Ja pomagałam sobie formą do uszek. Ciasto nadziewałam farszem i przykrywałam drugim kawałkiem ciasta.
Pierożki gotujemy w osolonej wodzie, kilka minut od wypłynięcia.
Można posypać je pozostałym farszem.