

Pierogi z pieczarkami i kaszą jaglaną

data aktualizacji: -0001.11.30 autor: Redakcja



SKŁADNIKI DO FARSZU:

- 1 kg pieczarek
- 0,5 szklanki kaszy
- gotowane mięso drobiowe
- 2 cebule
- kostka rosółowa
- sól
- pieprz
- vegeta

PRZYGOTOWANIE FARSZU:

Pieczarki zetrzeć na tarce o dużych oczkach, a następnie usmażyć z cebulą pokrojoną w kostkę. Później ugotować kaszę z kostką rosółową. Mięso usmażyć i skręcić na maszynce. Połączyć wszystkie składniki oraz wymieszać, doprawić solą, pieprzem i vegetą.

SKŁADNIKI NA CIASTO:

- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka gorącej wody
- 1 jajko
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli
- 1 łyżka oleju

WYKONANIE:

Wszystkie składniki umieścić w misie i wyrobić.

Ciasto rozwałkować, minimalnie podsypując mąką, na grubość około 2 mm.

Wycinać z ciasta krążki, a na nich układać czubatą łyżeczkę nadzienia, sklejać.

Ugotować i serwować.

Przepis według Anny Rochmińskiej z gminy Regnów w powiecie rawskim.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/35026-pierogi-z-pieczarkami-i-kasza-jaglana>