



Pierogi z kaszą gryczaną i pieczarkami

Autor: Śnieżynka

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę połączyć z jajkiem, oliwą, odrobiną soli i ciepłą wodą, zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć na pół godziny.

Krok 2

Kaszę gryczaną ugotować w osolonej wodzie, osączyć.

Krok 3

Cebulę drobno posiekać i zeszklić na rozgrzanej oliwie. Następnie dodać pokrojone pieczarki i dusić przez kilka minut. Połączyć z kaszą, doprawić do smaku, smażyć przez 4-5 minut, ostudzić.

Krok 4

Do zimnego farszu dodać roztrzepane jajko, bułkę tartą, wymieszać.

Krok 5

Ciasto rozwałkować, wycinać krążki, ułożyć farsz, złożyć na pół i dokładnie zlepić. Wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować 2-3 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową, ułożyć na talerze.

Wskazówki

Podawać z podsmażoną na maśle cebulą.

Ciasto:

3 szkl, mąki pszennej

2 łyżki oliwy

1 jajko

1 szkl. gorącej wody

Sól

Farsz:

10 dag kaszy gryczanej

20 dag pieczarek

1 cebula

2 łyżki oliwy

1 jajko

1-2 łyżki bułki tartej

Sól

Pieprz

Sos sojowy

Dodatkowo:

Cebula

Masło łąciate