



## Pieczone pierogi z brokułami, serem feta i szpinakiem

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

### Przygotowanie

#### Krok 1

Mąkę przesiać do miski. Następnie dodać roztopione masło, sól oraz jajko. Drożdże zalać ciepłą wodą, dodać odrobinę cukru oraz mąki, wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Następnie dodać do mąki. Ciasto wygniatać przez 10 -15 minut, do momentu aż będzie sprężyste.

#### Krok 2

W małym garnku doprowadzić wodę do wrzenia a następnie zblanszować brokuły. Odcedzić i drobno pokroić. Na patelni rozgrzać masło klarowane, podsmażyć pokrojoną w piórka cebulę oraz czosnek, po chwili dodać szpinak i śmietankę. Doprawić gałką, solą i pieprzem. Dodać brokuły. Smażyć razem przez 7 minut p oczym ściągnąć z ognia. Przełożyć do miski i przestudzić, zmieszać z serem feta.

#### Krok 3

Ciasto rozwałkować, następnie przy pomocy szklanki o ostrej krawędzi wycinać kółka. Nakładać farsz a brzegi ciasta smarować roztrzepanym jajkiem, dokładnie zlepiać. Układać na blaszce do pieczenia wyłożonej papierem, wierzch pierogów posmarować jajkiem za pomocą silikonowego pędzelka. Piec w 180 stopniach C przez 45 minut. Podawać z sosem jogurtowo-ziołowym lub czosnkowym.

### Składniki

- 100 g różyczek brokułu
- 100 g szpinaku
- 100 g sera feta
- 2 ząbki czosnku
- 1 mała cebula
- 2 łyżki śmietanki Łaciatej 18%
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej
- 1 jajko
- sól i pieprz

### Ciasto

- 200 g mąki pszennej
- 60 g roztopionego masła
- 1 jajko
- 30 g świeżych drożdży
- sól