



Pierogi z kaszą jaglaną i pieczarkami

Autor: Niezapominajka

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę przesiać, zrobić wgłębienie, dodać żółtko, olej, szczyptę soli, gorącą wodę i mleko. Zagnieść ciasto, przykryć folią spożywczą i pozostawić na pół godziny.

Krok 2

Na rozgrzanym oleju zeszklić drobno pokrojoną cebulę, dodać starte na tarce pieczarki, podsmażyć. Kaszę jaglaną dokładnie wypłukać gorącą wodą i ugotować w osolonej wodzie, połączyć z pieczarkami. Dodać bułkę tartą, oregano, szczyptę gałki muskatołowej, sól i pieprz, wymieszać.

Krok 3

Ciasto podzielić na 2 części, rozwałkować, 1 część ułożyć na posypanej mąką formie do pierogów, we wgłębienia włożyć porcję farszu.

Krok 4

Drugą częścią rozwałkowanego ciasta przykryć ciasto z farszem i rozwałkować. Usunąć nadmiar ciasta, odwrócić formę, wypchnąć pierożki. Wrzucać do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem łyżki oleju i gotować 2-3 minuty.

Wskazówki

Pierożki okrasić usmażonym na oleju wędzonym boczkiem.

Ciasto:

40 dag mąki pszennej

1 żółtko

1 łyżka oleju

0,5 szklanki gorącej wody

0,5 szklanki mleka łąciate

Sól

Nadzienie:

15 dag kaszy jaglanej

30 dag pieczarek

1 cebula

2 łyżki oleju

1 łyżka bułki tartej

1 łyżeczka oregano

Sól

Pieprz

Gałka muskatołowa

Dodatkowo:

Boczek do okraszenia

1 łyżka oleju