



przepisy.pl

Pierogi z soczewicą



 60 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- zielona soczewica - 300 gramów
- woda - 1 szklanka
- mąka - 600 gramów
- cebule - 3 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 szczypty
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- tłuszcz - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Farsz: gotuj soczewicę przez około pół godziny do miękkości. Zmiksuj i odcedź.
2. Ciasto: z mąki, jajka, odrobiny soli i wody zagnieć ciasto. Wygniatą je przez co najmniej 5 minut. Podziel na części i cienko rozwałkuj. Szklanką do whiskey wykrawaj koła.
3. Posiekaj cebule, zeszklij na oleju. Czosnek przeciśnij przez praskę i wraz z ziołami i przyprawą Knorr dodaj do soczewicy. Wymieszaj i dodaj roztrzepane jajko.
4. Nakładaj łyżeczkę farszu na ciasto. Starannie zaklej.
5. Gotuj przez około 5 minut (do wypłynięcia na powierzchnię) w osolonym wrzątku z odrobiną oleju.
6. Podawaj na gorąco, bezpośrednio po przyrządzeniu lub odsmażane.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl