



przepisy.pl

Barszcz czerwony z pieczonymi pierożkami



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 opakowanie
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 sztuk
- sok z cytryny - 2 łyżki
- woda - 1 litr
- seler - 0.25 sztuk
- mąka - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- margaryna - 50 gramów
- śmietana 22% - 20 gramów
- namoczone suszone grzyby lub mrożone (np. prawdziwki) - 100 gramów
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 0.5 łyżek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny**

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj barszcz czerwony: umyj i obierz warzywa, zalej je około 1 litrem zimnej wody. Dodaj przyprawy i ugotuj na wolnym ogniu warzynny wywar.
2. Potem przecedź wywar przez sito, dodaj zupę Barszcz czerwony ekspresowy Knorr i dokładnie wymieszaj. Dopraw zupę czosnkiem i majerankiem.
3. Przygotuj pierożki: przesiej mąkę na stolnicę. Dodaj margarynę i całość posiekaj nożem, następnie dodaj 1 jajko i śmietanę. Szybko zagnieć ciasto ręką i odstaw do lodówki.
4. Pokrój grzyby i cebulę na małe kawałki, podsmaż na patelni z Ramą i dopraw do smaku majerankiem, czosnkiem oraz odrobiną pieprzu.
5. Wyjmij ciasto z lodówki i rozwałkuj na cienkie (około 4 milimetrowej grubości) placki, za pomocą szklanki wytnij z niego krążki.
6. Faszeruj krążki nadzieniem i sklejać je w foremne pierożki.
7. Ułóż pierożki w naczyniu do pieczenia, po czym roztrzep jajko i posmaruj je z wierzchu. Następnie piecz w piekarniku w temperaturze 200 stopni C przez około 30 minut. Podawaj na ciepło jako dodatek do barszczu.