



przepisy.pl

## Chrupiące pierogi z orientalnym kaszotto



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mąka pszenna tortowa - 600 gramów
- ciepła woda o temperaturze ok. 40°C - 250 mililitrów
- sól - 1 łyżeczka
- Kaszotto orientalne Knorr** - 1 opakowanie
- kumin mielony - 1 szczypta
- średnia marchewka - 1 sztuka
- średnia czerwona cebula - 1 sztuka
- wrzątek - 300 mililitrów
- olej do smażenia - 5 łyżek
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 szczypta
- Kurkuma z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- posiekana natka pietruszki - 3 łyżki
- posiekana natka kolendry - 3 łyżki
- posiekana dymka - 3 łyżki
- jogurt grecki gęsty - 300 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Do miski przesyp mąkę, dodaj sól i stopniowo dolewaj wodę wyrabiając ciasto. Na koniec dodaj przyprawy i zagnieć do połączenia składników. Jeśli będzie taka potrzeba, dodaj więcej mąki. Ciasto powinno być sprężyste i nie lepić się do rąk. Ciasto przykryj czystą, bawełnianą ściereczką i odstaw na 30 minut.
2. W garnku podsmaż olej/oliwę, dodaj pokrojoną drobno marchew i cebulę, podsmaż na małym ogniu przez ok 5 minut. Do podsmażonych warzyw dodaj całą zawartość kaszotto, zalej 300 ml wrzącej wody, zamieszaj, przykryj pokrywką i duś na małym ogniu przez 15 minut.
3. Ugotowane kaszotto przełóż do miski i odstaw do wystudzenia. Gdy będzie zimne, dodaj do niego pokrojoną natkę, kolendrę i dymkę. Zamieszaj. Błat podsyp mąką, ciasto rozwałkuj dość cienko (ok 2-3mm) podziel na równe kwadraty. Na środek każdego z nich ułóż farsz, złap za przeciwległy brzeg i uformuj kształt trójkąta
4. Gotowe pierogi gotuj we wrzącej osolonej (łyżeczka soli na 3 litry wody) wodzie, gdy wypłyną na powierzchnię trzymaj je jeszcze przez ok 7 minut. Wyjmij, odcedź z nadmiaru wody.
5. Na patelni rozgrzej dwie łyżki oleju, odsączone z wody pierogi podsmaż krótko z obu stron. Podawaj gorące z zimnym jogurtem greckim i świeżą kolendrą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)