



przepisy.pl

## Chrupiące pierożki z kaszą jaglaną



### Składniki:

- kasza jaglana - 200 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- ciasto francuskie, płat - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki, posiekana - 1 pęczek
- olej - 2 łyżki

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



45 minut



4 osoby



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę i przesmaż w rondelku na rozgrzanym tłuszczu. Wsyp kaszę i zalej 400 ml wody.
2. Żeby danie nabrało pełnego smaku dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr, rozmieszaj i zagotuj. Następnie zmniejsz ogień i gotuj kaszę do momentu wchłonięcia płynu.
3. Garnek zdejmij z ognia, przykryj i odstaw na kilka minut. Do gotowej kaszy dodaj posiekaną natkę i dopraw do smaku.
4. Płat ciasta rozłóż na blacie i wytnij nieduże krążki używając do tego szklanki lub jeśli posiadasz metalowego ringu.
5. Na każdy krążek nałóż porcję kaszy i zlep, jak tradycyjne pierogi. Gotowe układaj na blasze wyłożonej pergaminem, posmaruj rozkłóconym jajkiem i piecz w nagrzanym do 200°C piekarniku przez 15 minut.

---

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)