



przepisy.pl

Pierogi z ciecierzycą i sosem cebulowym



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ciecierzycyca z puszki (odsączona) - 300 gramów
- Cebula (pokrojona w kostkę) - 1 sztuka
- cebula (pokrojona w paski) - 0.5 sztuk
- czosnek posiekany, ząbek - 2 sztuki
- natka pieruszki (posiekana) - 1 łyżka
- bulion
- margaryna - 1 łyżka
- mąka - 550 gramów
- jajko - 1 sztuka
- oliwa - 2 łyżki
- woda ciepła - 1 szklanka
- Sos do pieczenia z cebulką Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto przelóż do miski i wyrób ciasto. Gotowe odłóż na pół godziny.
2. W rondelku rozgrzej margarynę i przesmaż cebulę pokrojoną w kostkę oraz posiekany czosnek. Dodaj ciecierzycę oraz bulion. Zmiksuj wszystko na gładką masę, dodaj posiekaną natkę i dopraw do smaku. Farsz wystudź.
3. Ciasto rozwałkuj cienko, a następnie wytnij krążki średnicy ok. 10 cm. Na każdy z nich nałóż łyżeczkę farszu i formuj pierogi.
4. Przygotowane pierogi wkładaj na wrzącą, lekko osoloną wodę i gotuj ok. 2-3 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię.
5. Na patelni przesmaż cebulę pokrojoną w paski. Zdejmij patelnię z ognia, wlej niepełną szklankę zimnej wody i dodaj Sos do pieczenia z cebulką Knorr. Mieszając rozpuść ją. Sos gotuj na małym ogniu 2 minuty. Gotowe pierogi obsmaż na patelni i podawaj z cebulowym sosem.

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