



przepisy.pl

Pierogi z grzybami – kurkami



60 minut 4 osoby Trudne

Składniki:

ciasto:

- mąka pszenna - 800 gramów
- ciepła woda - 300 mililitrów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta

farsz:

- świeże kurki - 1 kilogram
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 2 sztuki
- cebula szalotka - 2 sztuki
- czosnek, ząbek - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- tymianek, gałązka - 1 sztuka
- rozmaryn, gałązka - 1 sztuka
- oscypek wędzony - 300 gramów
- cebula - 2 sztuki
- boczek wędzony - 200 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Połącz mąkę z ciepłą wodą, oliwą i szczyptą soli. Ciasto dokładnie wyrób, aż stanie się elastyczne (w razie potrzeby dodaj więcej wody lub gdy będzie za rzadkie dodaj więcej mąki). Ciasto podziel na kilka części, uformuj z nich mniejsze kule i zawiń w folię spożywczą, odstaw na godzinę na bok.
2. Na oprószonej mąką stolnicy rozwałkuj pierwszą kulę na 2 mm grubości placek. Za pomocą szklanki lub metalowego wycinaka wytnij krążki. Krążki ułóż na pergamin i przykryj lnianą ściereczką.
3. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż czosnek z szalotką, dodaj umyte osuszone kurki. Całość smaź chwilę, w momencie jak grzyby puszczą wodę, dodaj Esencje Knorr, dobrze wymieszaj i gotuj, aż grzyby odparują. Dopraw je do smaku posiekanym rozmarynem, tymiankiem oraz czarnym pieprzem. Grzyby przestudź, następnie przesiekaj nożem i połącz z tartym oscypek.
4. Brzegi wyciętych krążków z ciasta posmaruj delikatnie wodą, w środek włóż łyżeczkę farszu. Brzegi ciasta połącz ze sobą ugniatając je widelcem.
5. Gotowe pierogi gotuj partiami w lekko osolonej wodzie. Podawaj z podsmażoną cebulką i boczkiem.

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