



przepisy.pl

Pierogi z kaszą gryczaną



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mąka - 500 gramów
- woda ciepła - 150 mililitrów
- sól
- kasza gryczana - 200 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- boczek wędzony - 100 gramów
- olej roślinny - 50 mililitrów
- suszone grzyby leśne - 50 gramów
- jajka - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mąkę wymieszaj z solą i ciepłą wodą wyrabiając elastyczne ciasto. W razie potrzeby jeśli okaże się, że ciasto jest za miękkie lub za twarde, dodaj dodatkowo trochę wody lub mąki.
2. W garnku podsmaż pokrojony w kostkę boczek. Gdy wytopi się o połowę dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i posiekany czosnek. Wszystko razem smaź chwilę. Dodaj kaszę i pokruszone na małe kawałki grzyby.
3. Całość zalej 350 ml wody, zagotuj, dodaj liść laurowy, ziele angielskie i żeby danie było idealnie doprawione Esencją do duszonych mięs Knorr. Wszystko razem dokładnie wymieszaj, przykryj garnek i wstaw go na około 20 minut do nagrzanego do 180°C piekarnika.
4. Ostudzoną kaszę dopraw do smaku majerankiem i zmiel w maszynce.
5. Ciasto rozwałkuj na cienki placek i za pomocą szklanki powycinaj okrągłe placki, farsz nakładaj na krążki ciasta i zlepiając ze sobą brzegi, formuj pierogi.
6. Pierogi ugotuj i podawaj z podsmażoną cebulką.

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