



przepisy.pl

pierogi z kasza gryczaną - przepis na karnawał



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kasza gryczana - 125 gramów
- pieczarki - 500 gramów
- olej do smażenia - 4 łyżki
- czubryca zielona - 1 łyżeczka
- mąka tortowa - 5 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- woda - 1 szklanka
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotowałam kaszę gryczaną gotowałam ją 25 minut Wiadomo kasza podwaja swoją objętość więc było jej dużo. Po ugotowaniu wyłożyłam ją talerz . Pieczarki umyłam i startałam na grubych oczkach na tarce . Usmażyłam na patelni dodając odrobinę jarzynki do smaku.
2. Pieczarki poddusiłam i usmażyłam i tu niespodzianka dodałam łyżeczkę Czubrycy zielonej co za zapach jaki się unosił można tylko sobie wyobrazić czubryce można dodawać też do sałatek , dodałam do pieczarek ugotowaną kaszę gryczaną ,wymieszałam i chwile smażyłam dodałam jedną kostkę rosół wołowy knorr pokruszoną i rozpuszczoną w 2 łyżkach wody i to wlałam na farsz , Po usmażeniu wyjęłam farsz do miski do ostudzenia .
3. ciasto wykonanie Do miski wsypałam mąkę ,wbiłam 2 jajka dodałam szczyptę soli i 2 łyżki oleju wymieszałam i zagniotłam ciasto . sporo wyszło mi pierogów tak na 4 porcję po 10 sztuk wykrajałam szklanka kułeczka ale i tak wyszły znakomicie

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