



przepisy.pl

## Pierogi z kaszą jaglaną, mięsem i rodzynkami



 120 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- mięso mielone - 200 gramów
- kasza jaglana - 300 gramów
- rodzynki - 20 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 40 mililitrów
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- ugotowane ziemniaki - 250 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka pszenna - 200 gramów
- sól - 1 łyżeczka
- olej - 1 łyżka

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

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obieramy i gotujemy z łyżeczką soli. Odcedzamy i jeszcze ciepłe musimy utłuc tłuczkiem do ziemniaków, odstawiamy, aby wystygły.
2. Do ziemniaków dodajemy rozbełtane widelcem jajko i wsypujemy mąkę, wyrabiamy ciasto, najlepiej rękami. Wyrabiamy ciasto tak długo, aż składniki się dobrze połączą.
3. Przygotowujemy stolnicę i podsypujemy ją mąką. Ciasto dzielimy na części i rozwałkowujemy, wykrawamy szklanką koła, robimy tak, aż całe ciasto nam się skończy.
4. Patelnię rozgrzewamy i dodajemy Ramę Smaż jak szef kuchni, czekamy aż znikną bąbelki, mamy wtedy pewność, że patelnia jest dobrze rozgrzana i możemy na niej smażyć.
5. Cebulę kroimy w kostkę i wrzucamy na patelnię, dodajemy mięso i dusimy wszystko razem. Dodajemy w międzyczasie wyciśnięty czosnek, mieszamy i na koniec dodajemy ocet balsamiczny i rodzynki, jeszcze chwilę pozwalamy farszowi się dusić.
6. Kaszę jaglaną musimy przepłukać na sitku wodą i ugotować do miękkości. Następnie kaszę mieszamy z mięsem. Tak powstały farsz przyprawiamy jeszcze do smaku solą i pieprzem i na koniec dodajemy rozbełtane jajko, mieszamy.
7. Na każdy krążek ciasta nakładamy łyżeczką porcję ciasta, smarujemy jeden bok ciasta delikatnie wodą, zlepimy pierogi. Do garnka nalewamy wodę i zagotowujemy, dodajemy sól i olej, wrzucamy porcjami pierogi i gotujemy około 5 minut. Łyżką cedzakową wyciągamy pierogi na talerz.
8. Ponownie rozgrzewamy patelnię i układamy pierogi, podsmażamy je na rumiano z dwóch stron. Takie są najsmaczniejsze. Tak przygotowane danie zupełnie inaczej smakuje, podsmażone są chrupiące i po prostu pyszne.