



przepisy.pl

Pierogi z soją i grzybami



 90 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

Bulion na włoszczyźnie Knorr - 1 sztuka

ciasto

mąka - 2 szklanki

jajko - 1 sztuka

sól

olej

farsz

soja - 1 szklanka

grzyby suszone - 4 sztuki

cebula - 1 sztuka

jajko - 1 sztuka

Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr - 1 łyżka

Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr - 1 szczypta

olej - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Opłukaną soję namocz w dużej ilości zimnej wody i zostaw na noc. Następnego dnia ugotuj na miękko w świeżej wodzie z dodatkiem kostki Knorr.
2. Grzyby mocz w wodzie około 1 godziny. Ugotuj je w nowej wodzie.
3. Cebulę pokrój w kostkę, podsmaż na oleju. Połowę cebuli, grzyby i soję (kilka nasion zostawić do posypania) przepuść przez maszynkę do mięsa.
4. Dodaj jajko i dopraw do smaku pieprzem i majerankiem.
5. Z mąki, jajka, szczypty soli, oleju i 3 łyżek letniej wody zagnieć ciasto.
6. Rozwałkuj i wyciśnij krążki na pierogi. Nałóż farsz i sklej.
7. Wrzucaj na wrzącą wodę. Gotuj 4 minuty od wypłynięcia. Pierogi podawaj z pozostawioną cebulą i soją.

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