



Pierozki z soczewicą, chilli i serem feta na salsie z pomidorów i papryki

przepisy.pl



45 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- soczewica czerwona (ugotowana wcześniej) - 150 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- papryczka chilli - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- posiekany ząbek czosnku - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- sok z połówki cytryny
- sól i pieprz do smaku
- ser feta - 1 sztuka
- mąka - 550 gramów
- jajko - 1 sztuka
- ciepła woda - 1 szklanka
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto na pierogi łącząc mąkę, wodę, jajko oraz olej. Wyrób szybko jednolite ciasto, przykryj ściereczką i odstaw na bok.
2. Połowę cebuli, czosnek oraz chilli posiekaj drobno. Na rozgrzaną patelnię wlej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę i można rozpocząć smażenie.
3. Posiekane składniki przesmaż na rozgrzanej Ramie, dodaj odsączoną, wcześniej ugotowaną soczewicę i smaż chwilę. Dodaj na koniec pokruszony ser feta oraz połowę drobno pokrojonej kolendry. Farsz dopraw do smaku solą i pieprzem. Wystudź.
4. Gotowe ciasto przełóż na stolnicę, podsyp mąką i rozwałkuj cienko. Z ciasta wytnij jednakowej wielkości kółka, na każde z nich nałóż łyżkę farszu, a następnie zlep brzegi ciasta.
5. Przygotuj salsę. Pomidora oraz paprykę pokrój w drobną kostkę, dodaj pozostałą drobno posiekaną cebulę, koncentrat pomidorowy, pozostałą kolendrę oraz oliwę. Całość wymieszaj. Dopraw do smaku solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny.
6. Przygotowane pierozki ugotuj w lekko osolonej, wrzącej wodzie i odsącz. Ugotowane pierozki odsmaż na złoty kolor z obu stron na Ramie. Gotowe ułóż na warzywnej salsie.