

## Pierogi z ciecierzycą



## Składniki

300 g - ciecierzycy z  
puszki  
1 szt. - cebuli pokrojonej  
w kostkę  
1 szt. - posiekanego  
czosnku  
1 szt. - natki pietruszki  
kilka łyżka - bulionu  
1 łyżka - oleju  
rzepakowego  
Ciasto:  
1 szt. - jajka  
2 łyżka - oliwy  
1 szklanka - ciepłej wody

## Opis wykonania

Pożywne, wegetariańskie pierogi z ciecierzycą. Sprytne przepisy na pierogi gwarantują niezwykle doznania smakowe - wypróbuj pierogi z ciecierzycą!

Pierogi są nieodłącznym elementem polskiej kuchni. Ciasto jest niezwykle uniwersalne i świetnie komponuje się z wytrawnym jak i słodkim farszem. Strączki nie są zbyt popularne w Polsce, ale na pierogi z ciecierzycą na pewno znajdzie się wielu amatorów.

Opis wykonania:

Składniki na ciasto przełóż do miski i wyrób ciasto. Gotowe odłóż na pół godziny. W rondelku podsmaż cebulę pokrojoną w kostkę oraz posiekany czosnek. Następnie dodaj ciecierzycę oraz bulion. Zmiksuj wszystko na gładką masę, dodaj posiekaną natkę i dopraw do smaku. Farsz wystudź. Ciasto rozwałkuj cienko, a następnie wytnij krążki średnicy ok. 10 cm. Na każdy z nich nałóż łyżeczkę farszu i formuj pierogi. Przygotowane pierogi wkładaj na wrzącą, lekko osoloną wodę i gotuj ok. 2-3 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię.

TIP

Pierogi doskonale smakują z karmelizowaną cebulką lub pokrojoną dymką.