

Pierogi z kaszą gryczaną



Składniki

1/2 kg - mąka pszenna
1-1,5 szklanka - ciepła
woda
100 g - kasza gryczana
250 g - biały ser półtłusty
1 szt. - cebula
sól
pieprz
1 łyżka - masło
4 łyżka - skwarki lub
cebula do okraszenia

Opis wykonania

Genialne połączenie kaszy i białego sera to przykład, że w prostocie składników drzemie niewyobrażalny potencjał.

Mąkę wraz z ciepłą wodą zagnieść na elastyczne ciasto. W razie potrzeby dodać więcej mąki lub wody. Ciasto ma być miękkie i elastyczne. Kasze ugotować do miękkości. Cebulę pokroić w drobną kostkę i zezłocić na łyżce masła. Dodać do kaszy. Twaróg rozgnieść widelcem dodać do kaszy. Całość wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem. Ciasto rozwałkować na cienki placek. Wykrawać okrągłe placuszki na środek nakładać porcję farszu, zawijać pierożki. Wrzucać na wrzącą i osoloną wodę. Gotować od czasu wypłynięcia przez 2 min. Wyjąć, odcedzić i okrasić skwarkami lub złocistą cebulką.