

Smażone razowe pierożki z gaszą gryczaną niepaloną i kapustą grillowaną



Składniki

250 g - mąki razowej
50 g - mąki poznańskiej
2 łyżka - oleju
rzepakowego
1 szczypta - soli
120 ml - wody
100 g - kaszy gryczanej
białej
200 g - grillowanej białej
kapusty (opcjonalnie
upieczonej w piekarniku)
garść natki pietruszki
1 szt. - gałązka świeżego
lubczyku
1 łyżeczka - całego kminku
pieprz czarny świeżo
mielony do smaku
mielona papryczka chili
do smaku
sól himalajska do smaku
1 szt. - małe jajko
2 łyżka - łyżki bułki tartej
mąka razowa do
podsypywania
olej rzepakowy do
smażenia

Opis wykonania

Ciasto z mąki razowej, farsz z kaszy gryczanej niepalonej z kapustą grillowaną, stworzyły z ziołami i przyprawami pierożki niepowtarzalne.

Kapusta grillowana:

Białą kapustę kroimy na ćwiartki, polewamy olejem czosnek - bazylią, doprawiamy solą, mielonym suszonym chili i zawijamy w folię aluminiową. Pieczemy na grillu, aż będzie miękka i przypieczona.

Ciasto:

Mąkę mieszamy, dodajemy sól, jajko, wodę, olej i wyrabiamy jednolite, elastyczne ciasto. W razie potrzeby dodajemy wody lub mąki. Przekładamy do miseczki i przykrywamy na czas przygotowania farszu.

Farsz:

Kaszę gotujemy w lekko osolonej wodzie ok. 15 min, odcedzamy i pozostawiamy do przestygnięcia.

Kapustę miksujemy w robocie, albo kroimy bardzo drobno. Łączymy z kaszą, dodajemy posiekaną pietruszkę, lubczyk, doprawiamy, solą, pieprzem, chili do smaku. Na sam koniec mieszamy z jajkiem i dodajemy bułki tartej.

Ciasto rozwałkowujemy na lekko posypanej mąką stolnicy i wycinamy kółka np. za pomocą szklanki. Wypełniamy farszem i sklejamy pierożki.

Pierożki smażyjemy partiami na głębokim, rozgrzanym oleju, z dwóch str.(jedna str. ok. 50 sek.) Pierożki przekładamy na ręcznik papierowy, żeby odsączyć z nadmiaru oleju.

Rada: kapustę można przygotować dzień wcześniej żeby zmiękła, można ją przepuścić przez maszynkę do mielenia o grubych otworach. Jeśli zostawimy duże kawałeczki mogą nam poprzebijać ciasto.