

Pierogi z brukselką i kuskusem



Składniki

0,5 kg - mąka
0,5 l - letnia woda
10 szt. - brukselka
1 szt. - czerwona cebula
0,5 szklanka - kuskus
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
1 szczypta - tabasco
habanero

Opis wykonania

Pierogi w naszych kuchniach goszczą od dawna. Mamy ruskie, z mięsem i na słodko. Mój pomysł na pierogi przedstawia się trochę inaczej.

Ciasto na pierogi można robić na wiele sposobów. Ja wyszedłem z założenia, że zrobię ciasto najprostsze – zrobione z mąki i ciepłej wody. Zasada zrobienia jest jeszcze prostsza. Wysypujemy mąkę i dolewam wody, dopóki ciasto nie będzie elastyczne. Po rozwałkowaniu wycinamy kółka, nadziewamy i zaklejamy. Do zaklejenia można użyć odrobiny wody do posmarowania krawędzi. Zaczynamy od przysmażenia posiekanej w drobną kostkę cebuli. Następnie dodajemy poszatowaną brukselkę i smażymy jeszcze kilka minut. Zarówno cebula jak i brukselka powinna być szklista. W międzyczasie kuskus zalewamy wodą (ja dodałem do niego także domowej „jarzynki”). Dodajemy na patelnię i mieszamy. Warto doprawić solą i pieprzem. Ja dodałem także kilka kropli zielonego Tabasco i szczyptę suszonej, sproszkowanej cebuli. Smakują doskonale "z wody" jak i "z patelni".