

Farsz na pierogi z ciecierzycą

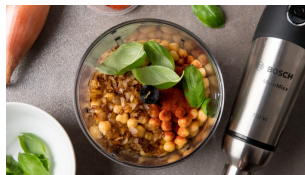


Składniki

Garść świeżej bazylii
1 łyżka oleju kokosowego
albo oliwy z oliwek
2 cebule szalotki
1 łyżeczka czarnego
pieprzu
4 łyżki słodkiej papryki

Opis wykonania

Przepis na pyszny i aromatyczny farsz do pierogów.



Cebulkę pokrój w pióra i podsmaż.
Zblenduj cieciorkę (odsącz z puszki, ale
szybkim ruchem, by cieciorka była mokra),
pieprz, paprykę, podsmażoną szalotkę
oraz bazylię na gładką masę.



Odstaw na 30 minut do lodówki.
Następnie ulep pierogi. Gotuj we wrzątku
około 3 minuty od momentu, gdy wypłyną
na wierzch.