

## Farsz na pierogi z ciecierzycą

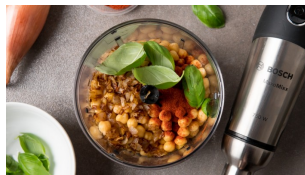


## Składniki

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.