

Pierogi ze szpinakiem i wędzonym serem



Składniki

2 szklanka - mąka
pszenna
1 szt. - jajko
1/2 szklanka - ciepła
woda
3 łyżka - olej
1 szczypta - sól
450 g - szpinak
15 dkg - ser wędzony
3 szt. - ząbki czosnku
1 szt. - cebula
2 łyżka - masło
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
1 szt. - gałązka świeżej
bazylii
1 szczypta - chili

Opis wykonania

Żle przyrządzony szpinak był dla wielu osób zmorą dzieciństwa, ale dobrze doprawiony smakuje naprawdę wyśmienicie.

Mąkę, olej, jajko, wodę i szczyptę soli łączymy ze sobą i wyrabiamy na stolnicy. Szpinak wrzucamy na suchą patelnię i odparowujemy z niego wodę, przekładamy na sitko w celu odsączenia nadmiaru wody. Na patelni topimy masło, dodajemy cebulę pokrojoną w kostkę oraz czosnek przeciśnięty przez praskę- szklimy. Do całości wrzucamy odsączony szpinak i wszystko razem dusimy około 8-10 minut, aby smaki się połączyły. Doprawiamy solą, pieprzem i chili do smaku. Po wystudzeniu łączymy szpinak z serem wędzonym startym na tarce i posiekaną bazylią. Ciasto rozwałkowujemy na cienkie placki, z których wykrawamy krążki, na każdy układamy po łyżeczce farszu i zlepiamy dokładnie brzegi. Wrzucamy na osolony wrzątek i gotujemy do momentu ich wypłynięcia. Podajemy okraszone roztopionym masłem z listkami bazylii.