

Pierogi z bobem



Składniki

250 g - mąka
200 ml - gorąca woda
50 g - masło
200 g - ziemniaki
250 g - bób
150 g - cebula
40 ml - olej
1 g - kminek mielony
1 szczypta - sól

Opis wykonania

Pyszne, delikatne, rozpływają się w ustach! obiady wegetariańskie potrafią zaskoczyć niezwykłym smakiem - tak jak pierogi z bobem.

Bób gotujemy w osolonym wrzątku przez 30 min. Ziemniaki obieramy, gotujemy do miękkości. Cebulę siekamy, smażymy na rozgrzanym tłuszczu. Bób (obrany) i ziemniaki mielimy, dodajemy podsmażoną cebulę, mieszamy. Do smaku doprawiamy solą, pieprzem i mielonym kminkiem. Mąkę wyrabiamy z masłem rozpuszczonym w gorącej wodzie. Ciasto rozwałkowujemy na ulubioną grubość, przy pomocy szklanki wycinamy kółka. Na środek każdego umieszczamy farsz, brzegi pierogów ze sobą zlepiamy i gotujemy w osolonym wrzątku, 2-3 min od momentu wypłynięcia na powierzchnię wody.