

Pierogi – różne rodzaje ciasta i farszu



Opis wskazówki

Warto spróbować nietypowych rodzajów pierogów.

Pierogi to danie bardzo wdzięczne. Można je przygotowywać na różne sposoby, a praktycznie zawsze jest smaczne i wygląda pięknie. Dlatego warto eksperymentować z ciastem na pierogi, bo monotonia nigdy nie jest dobra. Odmiana natomiast wprowadza do naszego życia coś atrakcyjnego.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Pierogi ze szpinakiem – ciasto na pierogi przygotowuje się wedle standardowego przepisu, czyli mąka, woda i sól. Następnie sporządza się farsz ze szpinaku. Można go wcześniej zasmażyć z ziołami i innymi przyprawami oraz dodać nieco oliwy lub oleju.

Ciasto na pierogi z suszonymi śliwkami i orzechami – śliwki należy pokroić na kawałki a orzechy zmielić lub poszatkować. Danie jest dość specyficzne. Pięknie wygląda i bardzo oryginalnie smakuje.

Pierogi z warzywami – tutaj tak samo ciasto do pierogów przygotowujemy tradycyjnie lub z dodatkiem koncentratu pomidorowego, a następnie sporządzamy farsz z marchewki, selera i pietruszki, które zasmażamy na maśle.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Ciasto na pierogi można połączyć z owocami, mięsem, serami, warzywami, suszonymi owocami – dosłownie ze wszystkim.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.