

PIEROGI Z WĄTRÓBKĄ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO

około 1,5 godziny

Lista składników:

Składniki na farsz:

1 opakowanie wątroby z Kurczaków Zagrodowych,
1 woreczek kaszy gryczanej,
3 duże cebule,
sól i pieprz,
olej do smażenia.

Składniki na ciasto:

ok. 700 g mąki,
1/2 łyżeczki soli,
ok. 500 ml gorącej wody.



Wątrobę z Kurczaka Zagrodowego smażymy na oleju przez około 8 minut. Solimy dopiero na koniec. Po przestudzeniu mielimy w maszynce do mięsa. Cebulę kroimy w drobną kostkę i smażymy na odrobinie oleju na złoty kolor. Kaszę gryczaną gotujemy przez około 15 minut. Łączymy składniki farszu i mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem. Wszystkie składniki na ciasto łączymy i zagniatamy. Wyrobione ciasto odstawiamy na 30 minut, a następnie rozwałkujemy cienko (ok 4 mm) i wykrawamy na przykład szklanką krążki o średnicy około 5 cm. Na każdy krążek nakładamy 1 łyżeczkę farszu. Składamy ciasto na pół i zlepiamy boki, a następnie wykonujemy ozdobny zaplot. Pierogi gotujemy w dużym garnku przez 3 minuty od wypłynięcia. Podajemy z okrasą z cebulki, najlepiej w towarzystwie surówki z kapusty lub buraków.

Zdjęcia i przepis powstały w trakcie współpracy z nasztalerz.pl