

PIEROŻKI FASZEROWANE KURCZAKIEM ZAGRODOWYM Z WARZYWAMI I SOSEM KURKOWYM

1,5 godz

Lista składników:

1 łyżka oleju
1 mały pęczek posiekanej kolendry
1 rozgnieciony ząbek czosnku
1 żółtko
½ cebuli pokrojonej w kostkę
100 g włoszczyzny w paseczkach
100 ml bulionu z Kurczaka Zagrodowego
150 g mąki
150 ml mleka kokosowego
2 łyżki masła
2 uda z Kurczaka Zagrodowego
300 g świeżej dyni pokrojonej w kostkę
80 g kurekgałka muskatołowa
imbir mielony do smaku
kardamon mielony
kmin rzymski
pieprz Cayenne
szczypta soli



Przygotować farsz: Oczyszczone i pokrojone w drobne paski mięso z Kurczaka Zagrodowego udusić z cebulą, kurkami i warzywami w trakcie podlewając bulionem. Na końcu dodać posiekaną kolendrę, doprawić do smaku i wystudzić. Farsz zmielić w maszynce na grubych oczkach (można również zostawić nie mielony). Przygotować ciasto: Do przesianej mąki dodać żółtko, olej i tyle ciepłej wody aby osiągnąć jednolitą masę o konsystencji ciasta pierogowego. Zagnieść i odstawić na chwilę. Po rozwałkowaniu wykroić z ciasta koła używając szklanki. Następnie ułożyć na nich małe porcje farszu i zlepować brzegi. Gotowe pierogi gotować 5 minut we wrzącej i

osolonej wodzie a następnie obsmażyć na patelni na złoty kolor. W rondelku, na oliwie połączonej z 1 łyżką masła obsmażyć dynię z cebulą. Następnie wlać mleko kokosowe i gotować aż dynia będzie miękka. Całość zmiksować blenderem, doprawić do smaku, przetrzeć przez sito i dodać pozostałe masło. Pierogi ułożyć na gorącym, kremowym puree i udekorować ulubionymi kiełkami.