Pierogi z soczewicą

data aktualizacji: 2019.03.15 autor: Redakcja

Składniki:

Farsz

- 20 dag soczewicy zielonej
- 10 dkg suszonych borowików
- 10 dkg suszonych śliwek
- 2 listki laurowe
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- łyżeczka curry
- łyżeczka kolendry mielonej
- 1/2 łyżeczki soli
- łyżka kaszy manny
- 1,5 szklanki wody

Ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej,
- 1 łyżka miękkiego masła,
- ok. 1/2 szklanki ciepłej wody

Dodatki:

- granulat sojowy,
- 3 łyżki masła

Przygotowanie Wypłukać soczewicę, zalać wodą, wrzucić przyprawy i rozgotować. Usunąć listki laurowe i ziele angielskie. Na zakończenie dodać kaszkę mannę i gotować jeszcze 2 min. Mieszać. Farsz powinien być niezbyt suchy. Namoczone grzyby ugotować pokroić i wrzucić do farszu. Śliwki namoczyć w wrzątku następnie pokroić w drobną kostkę i dorzucić do farszu.

Podczas gotowania soczewicy zagnieść ciasto. Gotowe powinno być miękkie i elastyczne. Jeśli jest zbyt twarde i suche – dodać nieco wody. Ciasto partiami rozwałkowywać, wycinać kółka, nakładać w środek farsz i zakleić brzegi.
Wrzucać pierożki na wrzącą osoloną wodę delikatnie mieszając, aby nie przywarły do dna. Gotować ok. 4 min. od momentu wypłynięcia ich na powierzchnię.

Na maśle przyrumienić granulat z odrobiną sosu sojowego. Polewać pierożki.

Przepis szefa kuchni Restauracji Nowy Świat w Żyrardowie.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31323-pierogi-z-soczewica