

Pierogi z kaszą gryczaną

data aktualizacji: 2019.05.20 autor: Redakcja



Składniki:

- 4 szklanki mąki
- 3 jajka
- 2 szklanki kaszy gryczanej (jedna jasna kasza, a druga palona)
- 70 dag twarogu
- 6-7 dużych ziemniaków
- sól
- majeranek
- pieprz czarny i pieprz ziołowy

Przygotowanie:

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić. Rozgnieść za pomocą tłuczka i ostudzić.

Oba rodzaje kaszy gryczanej (razem) ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić o ostudzić.

Kasze i ziemniaki wymieszać z twarogiem, posolić do smaku, dodać trochę majeranku, pieprzu czarnego i ziołowego.

Z mąki i jajek robimy ciasto na stolnicy. Zagniatamy je z gorącą wodą by uzyskać jednolitą masę.

Ciasto dzielimy na 3-4 części. Każdą część trzeba rozwałkować. Za pomocą szklanki wycinamy kółka. Na każdy krążek kładziemy farsz, zlepimy brzegi.

Pierogi gotujemy w osolonej wodzie 5-7 minut. Przed podaniem można je okraszyć skwarkami z boczku i cebulką.

Smacznego!

Przepis Janiny Sekreckiej z Koła Gospodyń Wiejskich w Ossie.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32053-pierogi-z-kasza-gryczana>