Pierogi orkiszowe

data aktualizacji: 2019.09.16 autor: Redakcja

Składniki:

Ciasto:

- 300 g mąki orkiszowej
- 200 ml ciepłej wody
- sól morska

Farsz:

- 450 g świeżego szpinaku
- 100 g oryginalnego sera feta
- 1 łyżka klarowanego masła
- 1-2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- sól morska, pieprz

Przygotowanie:

Szpinak przesmażyć na maśle z dodatkiem przeciśniętego przez praskę czosnku. Zdjąć z ognia i wymieszać z pokruszoną fetą. Doprawić papryką, świeżo zmielonym pieprzem i solą.

Do mąki dodać szczyptę soli morskiej oraz ciepłą wodę. Zagniatamy ciasto i wyrabiamy do momentu, w którym będzie gładko odchodzić od ręki. W razie potrzeby podsypać mąką. Gotowe ciasto odstawić na 15 minut pod przykryciem.

Ciasto rozwałkować, wyciąć kółka, w środek nakładać farsz i sklejać. Powstałe pierogi gotować we wrzątku około 2-3 minuty od wypłynięcia.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33254-pierogi-orkiszowe