Pieczone pierogi

data aktualizacji: 2019.11.22 autor: Redakcja

Składniki:

Farsz:

- oliwa z oliwek
- czosnek
- 1 cebula
- 1 czerwona papryka ramiro
- 1 żółta papryka ramiro
- wędzona papryka
- pomidory cherry
- kumin
- sól
- makrela
- 1 pieczona zielona papryka
- zielone oliwki
- natka pietruszki

Ciasto:

- 700 g mąki pszennej
- 120 ml wody
- 200 ml białego wina
- oliwa z oliwek

Dodatkowo:

- sól
- 2 żółtka
- śmietana 36%
- natka pietruszki
- jadalne kwiaty (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Na dużej ilości oliwy z oliwek podsmażyć pokrojony w czosnek, cebulę oraz papryki. Następnie dodać kilka pomidorów cherry oraz kumin i sól. Warzywa odcedzić i pozostałą, tę samą oliwę z oliwek wrzucić filety makreli. Smażenie zacząć od strony skóry. Gotową rybę dodać do podsmażonych warzyw. Do farszu dodać ząbek przeciśniętego przez praskę czosnku i pokrojoną pieczoną zieloną paprykę. Dodać zielone oliwki, szczyptę kuminu, wędzonej papryki i świeżą natkę pietruszki. Wymieszać.

Do mąki dodać wodę, białe wino oraz przecedzoną przez sito oliwę z oliwek, na której był smażony farsz. Ciasto zagnieść, rozwałkować i wykrawać koła. Na środku każdego koła ułożyć niewielką ilość farszu, złożyć na pół i zlepić brzegi. Gotowe pierogi ustawić brzegami do góry na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Na koniec posmarować je za pomocą pędzelka żółtkami z dodatkiem wody , słodkiej śmietanki i soli. Piec przez 15 minut w 180°C. Podawać na natce pietruszki. Można udekorować jadalnymi kwiatami.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33914-pieczone-pierogi