

Pierogi po zbójnicku

Przepis dodany przez użytkownika plocia

Pierogi po zbójnicku

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 3 szkl.
- mleko lub woda - 1 szkl.
- masło lub oliwa - 1 łyżka(i)
- jajko - 1 szt.
- chudy boczek wędzony - 300 g
- słonina - 10 dag
- kasza pęczak - 15 dag
- kiszona kapusta - 10 dag
- kasza gryczana - 200 g
- cebula - 2 szt.
- jajka surowe - 2 szt.
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1.

Ciasto:

Do przesianej mąki dodać sól, wbić jajko. Powoli wlewamy też szklankę mleka lub wody (najlepiej żeby wlewany płyn był ciepły). Ilość dodanego płynu będzie zależała od wilgotności mąki. Sekret udanego ciasta, to dodanie do ciasta ciepłej wody. Rozrabiamy ciasto najpierw nożem, a potem rękami (ok. 15-20 minut), aż powstanie jednolite, gładkie maso. Dobrze wyrobione ciasto powinno być elastyczne, gładkie, dobrze napowietrzone (po przekrojeniu zobaczymy wgłębienia i dziurki wypełnione powietrzem). Pozostawiamy je na pół godziny przykrywając je miską lub lnianą ściereczką, a następnie, dzielimy je na dwie porcje i wałkujemy na grubość 2 mm.

2.

Farsz:

Kapustę obgotować przez 15 minut, odcedzić, pokroić. Kaszę ugotować na sypko. Słoninę drobno pokroić, wytopić na patelni, na części tłuszczu usmażyć jajko, schłodzić posiekać. Boczek pokroić w kostkę, zrumienić na reszcie słoniny, dodać obraną i posiekaną cebulę, zeszklić. Wszystkie składniki wymieszać, dodać surowe jajko, przyprawić pikantnie.

Z ciasta wykrawamy dużym kubkiem okrągłe placuszki, na środek nakładamy farsz i dokładnie zlepiamy brzegi, wrzucamy pierogi do gotującej, posolonej wody, po wypłynięciu gotujemy jeszcze 4 minuty i wyjmujemy łyżką cedzakową. Połąć tłuszczem z przyrumienioną cebulką.