
Pierogi "fagockie"

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1236 razy.

Ciasto:

40 dag maki,

jajo,

woda

Nadzienie:

grzyby suszone,

25 dag kaszy gryczanej,

35 dag tłustego twarogu,

1,5 łyżki tłuszczu,

mała cebula,

sól,

jajo,

pieprz,

majeranek.

10 dag słoniny do polania

Na wywarze grzybowym ugotować na półsypko kaszę gryczaną. Ostudzoną zemleć w maszynce razem z twarogiem i ugotowanymi grzybami. Dodać przesmażoną uprzednio cebulę, pieprz, przyprawy i jajo. Zagnieść ciasto jak na pierogi, cienko rozwałkować, układać nadzienie, zawijać brzegi, zacisnąć i wykrawać szklanką niewielkie pierogi. Ugotowane polać stopioną słoniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD