Pierogi z maki gryczanej z serem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2174 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

Ciasto:

200 g maki gryczanej,

200 g maki pszennej,

ok. 125 ml wrzatku,

ok. 50 ml zimnej wody,

1/2 lyzeczki soli.

Farsz:

300 g sera,

1 jajo,

20 g masla,

sol.

Inne:

maslo do polania pierogow,

250 ml gestej smietany.

1. Przygotowac farsz: ser rozgniesc, utrzec z odrobina masla, jajem i szczypta

soli.

2. Make gryczana przesiac na stolnice. Zrobic w kopczyku dolek i, wlewajac

stopniowo wrzatek z sola, zarabiac energicznie nozem a potem zagniesc rekoma, az do uzyskania jednolitego ciasta, ktore powinno byc dosc luzne. Wtedy

wsypac make pszenna, dodac zimna wode i znowu zagniesc ciasto. Podsypac maka, rozwalkowac na placek grubosci ok. 1 cm, wyciac krazki srednicy 5-6 cm,

natychmiast nalozyc na nie farsz. Zlozyc na pol i starannie zlepic brzegi.

Jesli farsz z trudem miesci sie na wycietym krazku, nalezy naciagnac ciasto

palcami.

3. Gotowac pod przykryciem w duzej ilosci osolonego wrzatku, gdy wyplyna, odkryc i dogotowac (ok. 2-3 min). Podawac polane zrumienionym maslem. Osobno

podac gesta smietane.

- Uwaga: po zaparzeniu ciasta z maki gryczanej wszystkie nastepne czynnosci

nalezy wykonywac szybko, w przeciwnym razie ciasto stwardnieje i rozsypie

sie (ma za malo glutenu). Niektore przepisy zalecaja, by przed przesianiem

maki gryczanej, uprazyc ja na patelni, az do lekkiego zrumienienia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 28.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)