
Pierogi z maki gryczanej z serem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2025 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

Ciasto:

200 g maki gryczanej,

200 g maki pszennej,

ok. 125 ml wrzátku,

ok. 50 ml zimnej wody,

1/2 łyżeczki soli.

Farsz:

300 g sera,

1 jajo,

20 g masła,

sol.

Inne:

masło do polania pierogów,

250 ml gęstej śmietany.

1. Przygotować farsz: ser rozgnieść, utrzeć z odrobiną masła, jajem i szczyptą

soli.

2. Makę gryczaną przesiać na stolnicę. Zrobić w kopczyku dołek i, wlewając

stopniowo wrzątek z solą, zarabiać energicznie nożem a potem zagnieść rekoma, aż do uzyskania jednolitego ciasta, które powinno być dość luźne. Wtedy

wsypaną makę pszenną, dodać zimną wodę i znowu zagnieść ciasto. Podsypać maką, rozwałkować na placki grubości ok. 1 cm, wyciąć krążki średnicy 5-6 cm,

natychmiast nałożyć na nie farsz. Złożyć na pół i starannie zlepiać brzegi.

Jeśli farsz z trudem miesi się na wyciętym krążku, należy naciągnąć ciasto

palcami.

3. Gotować pod przykryciem w dużej ilości osolonego wrzátku, gdy wypłyna, odkryć i dogotować (ok. 2-3 min). Podawać polane żrumienionym masłem. Osobno

podać gęstą śmietanę.

- Uwaga: po zaparzeniu ciasta z maki gryczanej wszystkie następne czynności

należy wykonywać szybko, w przeciwnym razie ciasto stwardnieje i rozsypie

się (ma za mało glutenu). Niektóre przepisy zalecają, by przed przesianiem

maki gryczanej, uprzyżyć ją na patelni, aż do lekkiego żrumienienia.

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

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