
Pierog z kasza gryczana w ciescie drożdżowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2445 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz. 10 min.

Ciasto:

250 g maki,

125 ml mleka,

30 g masła,

1 żółtko,

1 jajo,

1 łyżeczka cukru,

20 g drożdży,

1 płaska łyżeczka soli.

Farsz:

250 g kaszy gryczanej,

40 g masła,

2 grzybki suszone,

2 jaja na twardo,

200 g pieczarek,

1 cebula,

szczypta galki muszkatołowej,

sol, pieprz.

Inne:

20 g masła do posmarowania formy,

masło do polania pieroga,

1 jajo do posmarowania pieroga.

1. Zarobic i zagniesc ciasto drożdżowe. Ze wszystkich składników wyrobic ciasto, mocno je ugniatając. Przykryc i odstawić w ciepłe miejsce na 1 godz.

Kiedy podwoi objętość, wyjac, znowu wygniesc i odstawić na 30 min. Jaja ugotowac na twardo, posiekac. Grzyby suszone umyc, namoczyc w 1/2 l wody i ugotowac.

2. Kasze oplukac, gotowac w wywarze z grzybow (ok. 15 min). Odparowac, przestudzić, dodac sol, pieprz i posiekane jaja. Pieczarki obrac, umyc, przesmazyc

z posiekana cebula i wymieszac z kasza.

3. Wyrosniete ciasto wygniesc krotko, rozwalkowac na 2 prostokątne placki grubosci 1 cm. Na jeden z nich nalozyc farsz, drugim nakryc, starannie zlepic

brzezi. Posmarowac pierog jajem rozmaconym woda, przelozyc na wysmarowana
tluszczem blache.

4. Piec 30-40 min w piekarniku ogrzanym do temp. 220żC. Przelozyc na polmisek,
pokroic na porcje. Podawac polany roztopionym maslem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 86.

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