



Chrupiące pierożki strudlowe z ziemniakami i ziołami na kremie z groszku i mięty

🕒 60—75 Min

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Do przygotowania pierożków strudlowych

2 szt.	Arkusze ciasta strudlowego
1 szt.	Ziemniak, średni
1 łyżka	Twaróg (20% tłuszczu)
0.5 łyżeczki	♦ Pietruszka zielona cięta
0.5 łyżeczki	♦ Tymianek otarty
1 szczypta	♦ Gałka Muszkatowa mielona
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny ziarnisty
	Woda
	Olej roślinny

Do przygotowania kremu z groszku i mięty

200 g	Groszek, mrożony
250 ml	Gęsta śmietana
1 łyżka	Masło
1 łyżka	♦ Mięta zielona otarta
1 szczypta	♦ Pieprz Cayenne mielony
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana

Przygotowanie

- 1 Groszek gotuj ze śmietaną, solą, masłem i miętą do uzyskania miękkości, a następnie bardzo dokładnie zmiksuj całość. Dopraw do smaku solą, papryką i pieprzem cayenne.

WSKAZÓWKA: Jeśli krem z groszku jest zbyt gęsty, dodaj odrobinę ciepłego mleka.

- 2 Obierz ziemniaki i gotuj w solonej wodzie, aż będą miękkie. Ostudź i rozgnieć widelcem.
- 3 Zmieszaj purée ziemniaczane z twarogiem, ziołami i gałką muszkatołową. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
- 4 Rozłóż arkusze ciasta strudlowego i wytnij 10-centymetrowe krążki za pomocą foremki do ciastek. Umieść łyżkę masy ziemniaczanej na środku i zwilż brzegi ciasta wodą. Złóż i dociśnij krawędzie.
- 5 Rozgrzej olej roślinny w rondlu i smaż pierożki przez dwie minuty, aż będą chrupiące. Odsącz na ręcznikach papierowych.
- 6 Gotowe pierożki ułóż na talerzu z ciepłym kremem z groszku i mięty.

