

Pierogi z serem, miętą i miodem

40—55 Min

Przygotowanie

1. Przygotuj kaszę gryczaną zgodnie z instrukcją na opakowaniu i dopraw ją szczyptą soli morskiej.
2. W misce dokładnie wymieszaj składniki na ciasto i ugniataj, aż będzie gładkie. Następnie odstaw gotowe ciasto pod przykryciem na 20 minut.
3. Na nadzienie gotową kaszę gryczaną wymieszaj z twarogiem, miętą i cukrem.
4. Posyp blat kuchenny odrobiną mąki i rozwałkuj ciasto wałkiem na grubość około 2 mm. Za pomocą szklanki lub okrągłej foremki do ciastek wycinaj kółka. Na jedną połówkę nałóż łyżeczkę nadzienia, przykryj drugą połową i sklej brzegi widelcem.
5. Następnie postaw na kuchence rondelek z wrzącą, osoloną wodą i gotuj w nim pierogi przez około dwie do czterech minut. Gdy tylko będą gotowe, wypłyną na powierzchnię.
6. W małym rondelku rozpuść masło z miodem, regularnie mieszając. Skrop pierogi mieszanką masła i miodu, i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ciasto

300 g	Mąka
200 ml	Kefir
0.5 łyżki	Cukier
0.5 łyżeczki	Sól Morska jodowana

Na farsz

330 g	Twaróg wiejski
100 g	Kasza gryczana
2 łyżki	Cukier
50 g	Masło
2 łyżki	Miód
1 łyżka	Mięta zielona otarta