

Pierogi orkiszowe z kaszą gryczaną i grzybami

Składniki:(ciasto)

- 600g mąki orkiszowej typ 900
- 150g masła
- 2 jaja
- 200g kwaśnej (18%) gęstej śmietany
- 3-4 łyżki oliwy ex. virg.
- sól
- szczypta proszku do pieczenia

Składniki:(farsz)

- 1 szklanka palonej kaszy gryczanej
- 1 cebula
- szklanka grzybów (świeżych lub mrożonych)
- jajko
- olej roślinny do smażenia
- przyprawy: sól, pieprz,

Sposób przygotowania:

Do miski wypujemy mąkę, wbijamy jajka, dorzucamy masło (rozdrobnione na kawałki), oliwę, śmietanę, szczyptę soli i proszku do pieczenia - wszystkie składniki wyrabiamy starannie na jednolitą, plątyczną masę (jeśli ciasto jest za mokre - dodajemy mąki, jeśli za twarde - śmietany), dzielimy na cztery kule i odstawiamy do lodówki, przynajmniej na godzinę, w celu ochłodzenia.

W tym czasie gotujemy kaszę gryczaną. Cebulę kroimy w kostkę, podsmażamy na oleju razem z grzybami, dodajemy ugotowaną kaszę (po odsączeniu wody), doprawiamy do smaku i odstawiamy do przestudzenia. Do przestudzonego farszu (tuż przed nadziewaniem pierogów - dodajemy jajko).

Do wykrawania pierogów przygotowujemy miseczkę lub duży kubek.

Rozwałkujemy ciasto i wycinamy, przy pomocy miseczki, koła, które następnie nadziewamy farszem z kaszy gryczanej i grzybów - sklejemy, tworząc pierogi, i układamy na pergaminie posmarowanym olejem. Przed włożeniem do piekarnika (rozgrzanego do temp. 180 st. C) możemy posmarować nasze pierogi jajkiem - będą bardziej zrumienione.

Pieczemy ok. 40 min.

Pierogi orkiszowe z kaszą gryczaną i grzybami bardzo dobrze smakują z: czerwonym barszczem, botwinkowym chłodnikiem lub keczupem bezcukrowym.

Czas Przygotowania:

Okolo 2 godzin

Ilość porcji:

4 sztuki

