

Pierogi pieczone z pieczarkami

Wskazówki

- Czas przygotowania: 60 minut
- 28 sztuk
- Wartość odżywcza 1 sztuki: 100 kcal \ B-3 g \ T-5 g \ W-11 g \ Bł-1 g

Składniki

- ✓ mąka orkiszowa jasna – 3 szklanki (400 g)
- ✓ jajo – 2 sztuki (100 g)
- ✓ masło – ~1/2 opakowania (120 g)
- ✓ sól – 1 łyżeczka
- ✓ drożdże świeże – ~1/2 opakowania (50 g)
- ✓ cukier – 1 szczypta
- ✓ woda ciepła – 3 łyżki
- ✓ pieczarki – 1/2 opakowania (200 g)
- ✓ cebula – 1 sztuka (120 g)
- ✓ masło klarowane – 1 łyżka (15 g)
- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz – do smaku
- ✓ ser żółty tarty – 1 garść (30 g)
- ✓ jajo – 1 sztuka (50 g)

Przygotowanie

1. W rondelku rozpuść masło, mąkę przesiej do miski. Drożdże przełóż do miseczki, zalej 3 łyżkami ciepłej wody i dodaj szczyptę cukru. Wymieszaj i przelej do mąki. Następnie dodaj jaja, sól i rozpuszczone masło. Zagnieć ciasto, rozwałkuj i przy pomocy szklanki wytnij kółka.
2. Farsz: Pieczarki oczyść i pokrój drobno. Na patelni podsmaż cebulkę, a następnie dodaj pieczarki i dopraw. Smaż do momentu, aż będą gotowe.
3. Farsz nakładaj na krążki ciasta. Dodaj odrobinę startego sera i zlep brzegi. Wierzch pierogów posmaruj rozbitym jajem. Posyp sezamem. Piecz w 180C przez 35 minut.

Źródło: <https://www.odzywiajdzieszdrowo.pl/pierogi-pieczone-z-pieczarkami/>