



WEGETARIAŃSKIE PIEROGI Z PASZTETEM

SKŁADNIKI:

250-280 g mąki pszennej
100 ml mleka 3,2%
1 jajko
1/2 łyżeczki soli + odrobina do gotowania pierogów
1 łyżka oleju z pestek winogron
1 szczypta soli
1 opakowanie pasztetu z pieczarkami Z Gruntu Dobre
3 łyżki śmietany 18%

Dodatkowo:

olej do smażenia
konfitura z pomarańczy
rozmaryn do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Pasztet rozgnieść widelcem. Wymieszać ze śmietaną. Doprawić solą i pieprzem.
2. Mleko podgrzać, dolać olej i po chwili zdjąć z ognia. Składniki wymieszać z mąką, rozkłóconym jajkiem oraz solą. Zagniatać do momentu uzyskania gładkiego i elastycznego ciasta. Całość owinąć folią i odstawić na 30 minut.
3. Gotowe ciasto rozwałkować na placek o 2-3 mm grubości. Wycinać kółka, które należy lekko rozciągać ręką. Na środek każdego kółka wyłożyć po 1 czubatej łyżeczce farszu, złożyć na pół i zlepiać brzegi. Gotowe pierogi wyłożyć na suchą ściereczkę.
4. Do wrzącej, osolonej wody partiami wrzucać po kilkanaście pierogów, po chwili zmniejszyć ogień, poczekać, aż pierogi wypłyną, i gotować jeszcze przez 2-3 minuty. Pierogi odcedzić za pomocą łyżki cedzakowej i wyłożyć na talerz. Pierogi



WEGETARIAŃSKIE PIEROGI Z PASZTETEM

podsmżyć na oleju. Podawać z konfiturą z
pomarańczy i świeżym rozmarynem.