



## 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 soczewicy z żurawiną 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 zlepzić 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.