

KRUCHE PIEROZKI DO BARSZCZU

(Przepis Staropolski)

Ingredients

KRUCHE CIASTO:

200g maki
120g masła
1 jajko lub 2 surowe żółtka
1 łyżka śmietany
½ łyżeczki soli

FARSZ:

5-8 dkg suszonych grzybów prawdziwych
1 mała cebula
1 jajko
1 łyżka bulki tartej
sol i pieprz do smaku

Przygotowanie farszu: Ugotować grzyby na małym ogniu, tak aby były całkowicie miękkie a następnie bardzo drobno je posiekać, natomiast wywar z nich można użyć do zup i barszczów. Mała cebulka również posiekać i przesmażyć na masle. Następnie połączyć grzyby i cebulkę z 1 łyżką bulki tartej, całym surowym jajkiem i posolic oraz popieprzyć do smaku.

Przygotowanie ciasta: Wszystkie składniki połączyć dokładnie siekając je nożem. Następnie zagnieść ciasto i odłożyć w chłodne miejsce aby "odpoczęło" przez 30 minut. Po czym bardzo cienko rozwałkować i wyciąć z niego kieliszkiem do wina kolka. Na każde kolko nałożyć farsz i ze złożonych przez poł kolek uformować zgrabne pierozki, zlepiając dokładnie brzegi. Pierozki ułożyć na blasze i piec w gorącym piekarniku (350F) na złoty kolor. Podawać ciepłe lub odgrzane w piekarniku.

