

# Pierogi rybne z pęczakiem i borowikami

22 grudnia 2021

## **Składniki na 4 porcje:**

### Farsz:

- 1 kg ryby słodkowodnej,
- 25 dkg pęczaku,
- 2 marchewki,
- 1 seler,
- 1 pietruszka,
- garść suszonych borowików,
- sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, czubryca zielona.

### Ciasto na pierogi:

- 35 dkg mąki pszennej,
- łyżka oleju,
- 125 ml wody.

## **Wykonanie potrawy:**

Rybę ugotować z warzywami, liściem, zieleń angielskim. Oddzielnie ugotować pęczak i oddzielnie suszone borowiki. Po ugotowaniu rybę obrać, zemleć z warzywami, ugotowanymi borowikami i pęczakiem. Tak przygotowany farsz doprawić do smaku pozostałymi przyprawami. Z mąki, wody i oleju oraz szczypty soli wyrobić ciasto. Lepić niewielkie pierożki. Po ugotowaniu podawać z tłuszczem i skwarkami.

*Autor: **Anna Białek z Samokłesk***