

# Wykwintne pierogi z karpem w razowym cieście

22 grudnia 2021

## Składniki na 4 porcje:

### Farsz:

- 1,60 - 1,80 kg karpia,
- 5 g suszonych borowików,
- 50 g orzechów włoskich,
- 30 g rodzynek,
- 1 cebula,
- 2 ząbki czosnku,
- 1/2 szklanki kaszy jęczmiennej,
- sól, pieprz, tymianek.

### Ciasto na pierogi:

- 3 szklanki mąki pszennej,
- 1 szklanka mąki pszennej razowej,
- 1 łyżka masła,
- gorąca woda.

## Wykonanie potrawy:

Karpia oczyścić, odfiletować, zdjąć skórę, usunąć ości i posiekać na drobno. Grzyby ugotować i posiekać. Cebulę i czosnek pokroić i podsmażyć, dodać posiekane orzechy, rodzynki i grzyby i chwilę wszystko dusić. Do mięsa z karpia dodać ugotowaną na sypko kaszę jęczmienną i masę grzybowo -orzechową. Doprawić do smaku solą, pieprzem i tymiankiem i dokładnie wymieszać. Z mąki, soli, masła i gorącej wody zagnieść ciasto. Rozwałkować w cienkie płaty, wycinać krążki, nakładać farsz i zalepiać pierogi.

Autor: *Elżbieta Kopertyńska z Jeziorzan*