Wykwintne pierogi z karpiem 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