

Kresowe pierogi z ciasta krucho-drożdżowego z farszem z kaszy gryczanej i twarogu

Normatyw surowcowy na ciasto:

- 3 szklanki mąki pszennej + do wałkowania
- 2 żółtka
- 3/4 kostki masła
- 50 g świeżych drożdży
- 6 łyżek gęstego jogurtu naturalnego lub śmietany
- łyżka soli
- łyżka cukru
- pozostałe białka

Normatyw surowcowy na farsz:

- 250 g twarogu tłustego lub półtłustego
- 250 g kaszy gryczanej, ugotowanej na sypko
- Cebula
- Sól
- Pieprz
- suszony czosnek niedźwiedzi lub świeża natka pietruszki

Sposób wykonania:

Farsz:

1. Na niewielkiej ilości masła zeszklij cebulę pokrojoną na bardzo drobną kostkę.
2. Zimną kaszę gryczaną połącz z twarogiem, cebulą (można dodać też tłuszcz ze smażenia, ale tylko odrobinę), solą, pieprzem, czosnkiem niedźwiedzim lub drobno poszatkowaną natką pietruszki.
3. Nadziewaj ciasto farszem i dobrze zlepi pierogi.

Ciasto:

1. Do dużej miski wkładamy masło, jogurt, żółtka, sól, cukier, mąkę i świeże drożdże (bez robienia rozczynu). Całość dokładnie wyrabiamy ręcznie przez kilka minut aż powstanie zwarte, jednolite ciasto.
2. Podsypujemy mąką przygotowany blat, ciasto rozwałkowujemy (jeżeli lubisz dużo farszu, a mniej ciasta, wałkujemy cienko i na odwrót).
3. Dużą szklanką wycinamy ciasto jak na klasyczne pierogi.
4. Na środek nakładamy farsz i sklejamy.
5. Odciskamy ząbki widelca na około falbanki.
6. Gotowe pierogi układamy na blaszkę z papierem do pieczenia . Przy pomocy pędzelka smarujemy je białkiem i opcjonalnie posypujemy wierzch ulubionymi ziarenkami.
7. Pieczemy w 200 stopniach przez około 15-20 minut, aż się pięknie zarumienią.

Pierogi gotowe, smacznego!