

Pieczone pierogi z jarmużem

Inspiracje do tego dania odnalazłam w książce „Kuchnie świata”, pod nazwą Risolle (Włochy), gdzie opisano taką wersję pierogów ze szpinakiem. Ja szpinaku akurat nie posiadałam, więc wykorzystałam jarmuż. I był to strzał w dziesiątkę. Już sama nazwa mnie trochę zdziwiła, bo risolle kojarzyły mi się dotychczas raczej z obsmażanym mięsem z farszem, a tu pierogi. Do dania przygotowałam sos czosnkowy i taki duet spasował się znakomicie.

Skład

40 dag jarmużu

40 dag mąki pszennej

1/3 szklanki ciepłej wody

starty parmezan

10 dag masła

masło do usmażenia jarmużu

sól

Jarmuż myjemy, drobno siekamy i dusimy na maśle około 10 minut. Doprawiamy solą do smaku. Z mąki i ciepłej wody wygniatamy ciasto. Dodajemy rozpuszczone ciepłe masło, sól i lepimy kule. Powstałą kulę należy rozwałkować i przy pomocy szklanki wykroić krążki. W środku każdego krążka kładziemy łyżkę jarmużu i posypujemy łyżeczką parmezanu. Zagniatamy brzegi i robimy fałę widelcem. Pieczemy w rozgrzanym piekarniku około 20 minut w 180C.

Sos:

Śmietana, przeciśnięty czosnek, sól pieprz

Wszystkie składniki mieszamy i mamy najlepszą wersję sosu czosnkowego.

Pierogi podajemy na ciepło lub zimno z sosem czosnkowym. Smacznego. Gwarantuję że będziecie wracać do tego przepisu 😊

