

Pierogi z bobem i serem feta

SKŁADNIKI



Składniki na 60 pierogów

CIASTO:

- 400 g maślanki naturalnej w temperaturze pokojowej,
- 2,5 szklanki mąki pszennej,
- mąka do posypania stolnicy

FARSZ

- 200 g sera Feta,
- 200 g boczku surowego parzonego,
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- sól i pieprz do smaku (według własnego uznania, ponieważ ser feta jest słony)

SKŁADNIKI Z DZIAŁKI:

- 450 g bobu
- 2 duże ząbki czosnku
- 1 duża cebula



WYKONANIE

Zagotować wodę, wsypać bób. Gotować do miękkości przez 15-20 minut. Po ugotowaniu przecedzić przez sito, gdy bób ostygnie obrać z łupinek. Bób , ser feta umieścić w misce . Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, lekko zblendować lub ugnieść widelcem (wtedy widać cząsteczki bobu). Doprawić według uznania pieprzem i solą. Pokroić boczek i cebulę na drobną kostkę, rozgrzać łyżeczkę oleju na patelni i dodać boczek i cebulkę. Zarumienić na złoty kolor. Część usmażonego boczku z cebulą dodać do Farszu (około 3 łyżki) resztę zostawić do okraszenia pierogów.

Z maślanki i mąki zrobić w misce ciasto. Kiedy składniki się połączą wysypać na stolnicę posypaną mąką i wyrabiać aż ciasto stanie się elastyczne i gładkie.

Ciasto podzielić na 3 części, zostawić na 10 minut żeby odpoczęło.

Każdą część po kolei wałkować na grubość ok 3 mm. Wycinać szklanką kółka. Gdy kółka są gotowe na każde nałożyć małą łyżeczką porcję farszu i zlepiać dokładnie brzegi ciasta. Widelcem zrobić ozdobne “ falbanki” na brzegach lepionego pieroga.

Zagotować wodą. Do wrzącej wody wkładać gotowe pierogi i gotować aż wypłyną, gdy wypłyną zmniejszyć ogień i zostawić pierogi na 1-2 minuty. Po tym czasie przełożyć łyżką cedzakową na talerz.

Pierogi polać resztą usmażonego boczku z cebulą. Podawać z maślanką, kefirem lub domowym kompotem

Wskazówki:

Pieprz dodawać według własnego uznania

Uwaga z solą! Ponieważ ser Feta jest już słony można dodać ale można pominąć, również należy pamiętać, że gotowanie zmniejszy słony smak potrawy .

Ze względu na słony ser można pominąć solenie wody





**Autor przepisu: Pani Marta Kadłubowska
ROD W. Reymonta Praszka**