

Pierogi z pęczakiem, śliwką kalifornijską, bryndzą i świeżym tymiankiem

Składniki:

Ciasto:

- ⤴ 200 g mąki pszennej
- ⤴ 150 g maśłanki
- ⤴ szczypta soli

Farsz:

- ⤴ 100 g pęczaku
- ⤴ 100 g suszonych śliwek kalifornijskich
- ⤴ 120 g bryndzy
- ⤴ łyżka drobno siekanego świeżego tymianku

Dodatkowo:

- ⤴ 3 łyżki masła, do roztopienia i polania pierogów
- ⤴ 4 śliwki kalifornijskie do dekoracji
- ⤴ kilka gałązek świeżego tymianku do dekoracji

Przygotowanie:

Z mąki pszennej i maśłanki wyrobić jednolite ciasto, odstawić na 30 minut, aby odpoczęło. Pęczak ugotować według wskazań na opakowaniu, po ugotowaniu powinien podwoić swoją objętość.

Śliwki kalifornijskie posiekać (nie muszą być to bardzo drobne kawałki). Świeży tymianek posiekać bardzo drobno. Tak przygotowane składniki połączyć ze sobą, dodać ser bryndza. Farsz można jeszcze dosolić do smaku, pamiętając jednak, że bryndza ma naturalnie lekko słony smak, a zatem używając dodatkowej soli należy bardzo uważać.

Ciasto z tego przepisu jest elastyczne i bez problemu można je bardzo cienko wałkować. Nawet przy cienko wywałkowanym cieście w trakcie gotowania pierogi nie rozpadają się.

Do jednego pieroga używamy jednej, pełnej łyżeczki farszu. Pierogi wrzucamy do lekko osolonego wrzątku, po wypłynięciu pierogów gotujemy je jeszcze dwie minuty.

Gotowe pierogi układamy na talerzu, polewamy roztopionym masłem, dekorujemy kawałkami śliwki kalifornijskiej i świeżym tymiankiem. Smacznego!



30 pierogów

Czas przygotowania: **60 min**