

Pierozki ziemniaczane z pieczarkami

Czas wykonania: 2 h **Ilość porcji:** 12 sztuk (4 – 6 porcji)

Składniki:

- 700 g ziemniaków
- 3 - 4 łyżki mąki pszennej
- 3 – 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki soli

Farsz:

- 300 g pieczarek
- 1 cebula
- 3 łyżki masła
- szczypta soli
- szczypta pieprzu

Sos:

- 300 g śmietany
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- szczypta soli

Dodatkowo:

- olej do smażenia



Przygotowanie:

Ugotować ziemniaki w lekko osolonej wodzie. Wystudzić.

Pokroić w drobną kostkę cebulę i pieczarki. Dusić ma masłem. Farsz doprawić solą i pieprzem oraz wystudzić.

Ziemniaki ubić. Dodać do nich jajko oraz obie mąki i wymieszać.

Stolnicę posypać mąką. Wyłożyć ciasto i energicznie wyrobić.

Ciasto na pierożki można przygotować na 2 sposoby;

- Sposób 1: ciasto podzielić na 12 części i każdą część rozwałkować na placek o grubości 5 mm
- Sposób 2: rozwałkować duży płat (o grubości 5 mm) i wykroić okręgi o średnicy 15 cm.

Nałożyć porcje farszu na ciasto i zlepować brzegi. Pierogi obtoczyć w bułce tartej i smażyć na patelni lub w garnku na sporej ilości oleju, na złoty kolor.

Sos:

Do śmietany dodać posiekaną natkę pietruszki i przyprawić.