




Pierogi ze szpinakiem i serem feta

 4 porcje

 10 min

Składniki

- | | | |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Ciasto na pierogi: ■ 2 szklanki mąki – około 450g ■ szczypta soli ■ 1 łyżka masła rozpuszczonego ■ 1 jajko ■ około 200ml gorącej wody | <ul style="list-style-type: none"> ■ Farsz szpinakowy: ■ 4 cebule ■ 10 ząbków czosnku ■ 900g mrożonego, rozdrobnionego szpinaku ■ 800g sera feta ■ 100g sera grana padano (startego) | <ul style="list-style-type: none"> ■ 30ml oleju do smażenia ■ sól i pieprz ■ Sos : ■ 200ml śmietanki 30% ■ 100g sera gorgonzola ■ świeżo tarta gałka muszkatołowa |
|--|--|---|

Przygotowanie



450g mąki pszennej, jajko, wlej ciepłe, rozpuszczone masło, szczyptę soli i zalej całość gorącą wodą 3 miarki Kohersen



2 min



wyrabianie



Wymij ciasto z naczynia miksującego – powinno być jednolite i elastyczne. Zawij w folię lub przykryj wilgotną ściereczką i odstaw do lodówki na czas przyrządzenia farszu



Do naczynia miksującego włóż cebulę i czosnek



10 sek



7



Dodaj szpinak



20 sek.



6



Wlej olej, z czarnej pokrywy wyjmij miarkę



15 min



100



Odsącz szpinak z nadmiaru płynu i przelóż do innego naczynia. Musi wystygnąć.



Wymieszaj szpinak z serem feta, startym serem i dopraw solą i pieprzem



40 sek.



6



Ciasto rozwałkuj cienko na oprószonym mąką blacie. Szklanką wykrój kółka i na każde nałóż porcję farszu. Złóż ciasto na pół i sklej brzegi, formując pierogi. Gotuj je w osolonym wrzątku aż wypłyną na powierzchnię wody



W naczyniu głównym podgrzej śmietankę i ser gorgonzola



5 min



80



1



Pierogi polej sosem i posyp świeżo tartą gałką muszkatołową