

Pierogi ze szpinakiem



Składniki

Receptura na 8 porcji

Farsz:

szpinak	500 g
cebula	2 szt.
czosnek	3 ząbki
olej słonecznikowy	3 łyżki
ziarna słonecznikowe	3 łyżki
bułka tarta	3 łyżki

Ciasto

500 g mąka pszenna	500 g
olej słonecznikowy	2 łyżki
sól	

Wykonanie:

400 g mąki zalej niepełną szklanką ciepłej wody, lekko posól, dodaj olej i wyrób gładkie ciasto. Jeśli zajdzie taka potrzeba, dodaj trochę więcej wody lub mąki, w zależności od konsystencji ciasta, które powinno być gładkie i elastyczne. Ciasto przykryj folią spożywczą i odstaw na bok.

Pokrój cebulę w kosteczkę, posiekaj czosnek.

W garnku, na rozgrzanym oleju, podsmaż cebulę. Połowę przelóż na bok do małej miski, dodaj czosnek, ziarno słonecznika i szpinak. Całość gotuj aż szpinak zmięknie. Farsz wystudź, przesiekaj nożem i oprósz tartą bułką. Gotowe ciasto cienko rozwałkuj i wytnij szklanką krążki. Na środek każdego krążka nałóż farsz ze szpinaku. Uformuj pieróg i zaklej brzegi, dociskając je do siebie widelcem.

Pierogi gotuj w lekko osolonej wodzie do momentu aż wypłyną. Podawaj okraszone podsmażoną cebulą.