



Pierogi ze szpinakiem i serem feta

4 porcje

10 min

Składniki

- Ciasto na pierogi:
- 2 szklanki mąki – około 450g
- szczypta soli
- 1 łyżka masła rozpuszczonego
- 1 jajko
- około 200ml gorącej wody

- Farsz szpinakowy:
- 4 cebule
- 10 ząbków czosnku
- 900g mrożonego, rozdrobnionego szpinaku
- 800g sera feta
- 100g sera grana padano (startego)

- 30ml oleju do smażenia
- sól i pieprz
- Sos :
- 200ml śmietanki 30%
- 100g sera gorgonzola
- świeżo tarta gałka muszkatołowa

Przygotowanie

1

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



2 min



wyrabianie

2

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

3

Do naczynia miksującego włóż cebulę i czosnek



10 sek



7

4

Dodaj szpinak



20 sek.



6

5

Wlej olej, z czarnej pokrywy wyjmij miarkę



15 min



100



Odsącz szpinak z nadmiaru płynu i przełóż 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