



## PIEROGI DROŻDŻOWE PIECZONE

### Składniki farszu:

- 900 g boczku wędzonego (najlepiej tłustego)
- 1 duża cebula
- 400 g półtłustego twarogu
- 1 łyżeczka kminku
- 1 łyżeczka bezglutenowej przyprawy warzywnej

### Składniki ciasta:

- 700 g mąki
- 150 g masła
- świeżych drożdży
- 100 ml mleka
- 1 łyżeczka cukru
- 3 żółtka
- 1 jajko
- 200 g kwaśnej śmietany
- sól
- 

### Wykonanie farszu:

- boczek pokroić w kostkę i lekko przyrumienić na patelni
- cebulę pokroić w drobną kostkę i dodać do przyrumienionego boczku, następnie dodać kminek oraz przyprawę warzywną i smażyć dalej, aż cebulka stanie się miękka, a następnie odstawić do przestudzenia
- po przestudzeniu boczek z cebulką wymieszać z twarogiem

### Wykonanie ciasta:

- przygotować rozczyń z drożdży: lekko podgrzać mleko i dodać do niego pokruszone drożdże oraz cukier, zamieszać i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia
- mąkę wsypać do miski, dodać masło, żółtka, jajko, śmietanę, sól oraz wyrośnięty rozczyń z drożdży, ciasto wyrabiać rękoma, aż będzie odchodzić od dłoni
- odpowiednio przygotowane ciasto rozwałkować i wyciąć krążki
- na każdy krążek nałożyć farsz i uformować pieroga
- nagrzać piekarnik do temperatury 180°C
- pierogi rozłożyć na wyłożonej papierem blaszce, włożyć do nagrzanego piekarnika i piec 15 – 20 minut