



## PIEROGI DROŻDŻOWE PIECZONE Z FARSZEM Z GĘSINY

### Składniki farszu:

- 2 udka z gęsi
- 1 pęczek włoszczyzny
- 2 łyżki smalcu gęsiego
- około 2 – 4 ząbków czosnku
- około 1 łyżeczki majeranku
- bezglutenowa przyprawa warzywa oraz sól i pieprz do smaku

### Składniki ciasta:

- 600 g mąki bezglutenowej *Mix B* z firmy *Dr. Schär* + *mąka do podsypiania*
- 100 g masła (w temperaturze pokojowej)
- 3 żółtka
- 1 jajko
- 200 g kwaśnej śmietany (lub więcej, jeżeli ciasto będzie się kruszyć)
- 50 g świeżych drożdży
- 50 ml mleka
- 1 łyżeczka cukru
- sól

oraz dodatkowo 2 żółtka do posmarowania pierogów

### Wykonanie farszu:

- udka i włoszczyznę dokładnie umyć, włożyć do garnka i gotować na wolnym ogniu, aż mięso będzie miękkie (około 2 – 3 godzin)
- ugotowane mięso wyciągnąć z wywaru i odstawić do przestudzenia
- mięso oddzielić od kości i skóry, a następnie zmielić w maszynce do mielenia mięsa
- przecisnąć czosnek przez praskę
- zmielone mięso doprawić majerankiem, dodać czosnek, sól i pieprz do smaku oraz dokładnie wymieszać
- rozgrzać na patelni smalec gęsi i lekko zrumienić farsz
- odstawić do przestudzenia

### Wykonanie ciasta:

- przygotować rozczyń z drożdży: lekko podgrzać mleko, 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 i dokładnie wymieszać – najlepiej mikserem z końcówką do ciasta drożdżowego
- po wymieszaniu wszystkich składników dodać wyrośnięty rozczyń z drożdży i ciasto dalej wyrabiać za pomocą miksera, aż do połączenia wszystkich składników
- następnie ciasto wyrabiać rękoma, aż będzie bardzo elastyczne i będzie odchodzić od dłoni (wyrobione ciasto natychmiast przykryć, aby nie wysychało i jak najdłużej zachowało swoją elastyczność)
- kawałek ciasta rozwałkować i wyciąć krążki o średnicy 8 – 9 cm – czynność powtarzać, aż do wykorzystania całego ciasta, pamiętając, że ciasto oczekujące na wyrobienie powinno być przykryte
- na każdy krążek nałożyć 1 łyżeczkę farszu, dobrze skleić krawędzie i uformować pieroga

- gotowe pierogi układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, najlepiej w ciepłym miejscu
- nagrzać piekarnik do temperatury 180°C
- roztrzepać żółtko do smarowania pierogów
- przed pieczeniem pierogi posmarować żółtkiem
- blaszkę włożyć do nagrzanego piekarnika i piec 20 – 25 minut, aż pierogi zarumienią się na złoty kolor

