



PIEROGI DROŹDZOWE PIECZONE Z FARSZEM TWAROGOWYM

Składniki farszu:

- 400 g półtłustego twarogu
- 400 g bezglutenowego boczku wędzonego (najlepiej 200 g boczku chudego i 200 g boczku tłustego)
- 1 duża cebula
- 1 łyżeczka kminku
- 1 łyżeczka bezglutenowej przyprawy warzywnej (jeżeli boczek jest bardzo słony to nie zalecamy dodawania przyprawy)

Składniki ciasta:

- 600 g mąki bezglutenowej *MIX B* z firmy *Dr. Schär* + *mąka do podsypywania*
 - 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:

- boczek i cebulę pokroić w kostkę
- boczek wrzucić na patelnię i lekko przyrumienić
- do boczku dodać cebulę (oraz opcjonalnie przyprawę warzywną) i dalej smażyć, aż cebula będzie miękka a z boczku utworzą się skwarki
- gotowy boczek z cebulą odstawić do przestudzenia
- do twarogu dodać boczek z cebulą, kminek i całość dokładnie wymieszać, a następnie zmielić w maszynce do mielenia mięsa

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

