

Pierogi z kaszą gryczaną po



Składniki

Farsz do pierogów:

- 200 g kaszy gryczanej
- 1 łyżeczka masła

- 1 jajko
- 100 g wędzonego boczku
- 1 duża cebula
- świeże zioła do smaku
- sól, pieprz

Serwujemy polane żurawinową glazurą balsamiczną OCTIM

Pierogi to nasze dobro narodowe. Nie trzeba specjalnie nikogo do nich namawiać, a ostatnio coraz więcej restauracji serwuje ich dziesiątki rodzajów. U nas na Warmii i Mazurach królują dzyndzałki, czyli pierożki w kształcie większego uszka. Jaki farsz? Bardzo popularny jest oczywiście rybny ze względu na jeziorny charakter regionu. My jednak polecamy Wam te z kaszą gryczaną, jajkiem, smażonym boczkiem i cebulką. Ich smak jest wyjątkowy. Dodatkowo jeżeli podkreślimy smak glazurą balsamiczną żurawinową wydobędziemy pełnię aromatu. Spróbujecie? Przepis przygotowany przez Mariusza Kusia.