

PIECZONE PIEROGI MAGDALENY

Wpisany przez Dana

wtorek, 13 lutego 2007 16:09 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 08:45

CIASTO : 220 g mąki, 110 g masła, 1/4 łyżeczki soli, 3 łyżki kwaśnej śmietany

NADZIENIE :1/4 kg pieczarek, garść suszonych grzybów, 1/2 szklanki ugotowanego ryżu, 2 łyżki masła, 1 jajko, sól, pieprz

CIASTO : Posiekać nożem, zagnieść widelcem i czubkami palców, zawinąć w folię, schłodzić 30 minut.

NADZIENIE :Posiekać świeże grzyby, podsmażyć na maśle, suszone grzyby zalać wrzątkiem, przykryć na 10 minut, posiekać, dodać do patelni, podsmażyć chwilę. Przełożyć do miski, dodać ryż, przyprawy, jajko, wymieszać dobrze. Rozgrzać piec do 200C. Rozwałkować ciasto cienko, wykrawać okrągłe (na półksiężycy) lub kwadraty (jak duże uszka), nałożyć farsz, piec na nieposmarowanej blasze 10 minut, posmarować pierogi rozbełtanym jajkiem, piec jeszcze10 minut, lub aż będą brązowe.

wg Magdaleny Bassett z Kalifornii