

SKŁADNIKI

4 2 PORCJE

35 MIN

ŚREDNI

1 opakowanie Garden Gourmet
Fileciki Roślinne

500g świeże kurki (do farszu)

1 cebula (do farszu)

1 świeży tymianek (do farszu)

3 kubki mąki pszennej (do ciasta)

1 kubek wody

2 łyżki oliwy z oliwek (do ciasta)

2 ząbki czosnku (do farszu)

1 łyżeczka soli (do ciasta)

CULINARY TIP

Przygotowanie ciasta

Starannie wymieszaj mąkę, gorącą wodę, oliwę i sól, aby uzyskać elastyczne ciasto.

Pierogi z kurkami i filecikami roślinnymi Garden Gourmet to doskonałe połączenie tradycyjnego smaku z nowoczesnymi składnikami. Aromatyczne kurki w towarzystwie delikatnych, roślinnych filecików tworzą harmonijną, pełną smaku kompozycję, która zachwyci każdego miłośnika pierogów. To danie idealnie sprawdzi się na rodzinny obiad lub jako wyjątkowa propozycja na spotkanie z przyjaciółmi, łącząc klasykę z nowoczesnym podejściem do kuchni.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Przygotuj ciasto

W misce wymieszaj mąkę z solą, dodaj oliwę i gorącą wodę. Wyrabiaj ciasto, aż stanie się elastyczne i gładkie. Odstaw pod przykryciem na około 30 minut, aby odpoczęło.

2. Przygotuj składniki na farsz na patelni

Na patelni podsmaż drobno posiekaną cebulę i czosnek, aż staną się złociste. Dodaj oczyszczone i pokrojone kurki, a następnie smaż, aż odparuje nadmiar wody. Dodaj tymianek i smaż jeszcze chwilę.

3. Dodaj do farszu - fileciki roślinne Garden Gourmet

Fileciki usmaż lub upiecz zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a następnie drobno je posiekaj i dodaj do kurek. Wymieszaj farsz, dopraw solą i pieprzem do smaku.

4. Czas na lepienie pierogów!

Rozwałkuj ciasto na cienkie placki, wykrawaj kółka. Na każdym kółku ułóż łyżkę farszu, zlep brzegi, formując pierogi.

5. Ugotuj pierogi i ciesz się smakiem!

Pierogi gotuj w osolonej wodzie przez 3-4 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Podawaj gorące, najlepiej z masłem lub podsmażone na złoto, ze smażoną na maśle cebulką i kwaśną śmietaną.

Recipe created by ROBERT HARNA

SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA
WWW.GARDENGOURMET.PL