




Farsz do pierogów z soczewicą

Stary, tradycyjny przepis na farsz z soczewicy do pierogów. Pierogi z soczewicą są idealne na świąteczny stół.

 Czas na High: 2,5 h

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 szklanki zielonej soczewicy - 400 g
- duża cebula - 250 g
- 8 łyżek oleju
- 1 szklanka wody
- łyżeczka soli i pół łyżeczki pieprzu



Wykonanie:

Wlej połowę oleju, czyli cztery łyżki. Dużą cebulę obierz i drobno poszatkuj. Umieść ją w nagrzanym naczyniu i podsmażaj przez 10 minut na średniej mocy palnika. Możesz również zrezygnować z wstępnego zeszklenia cebuli i dodać ją do wolnowaru razem z soczewicą. Wówczas całe osiem łyżek oleju dodajesz dopiero do ugotowanej już soczewicy. Odmierz dwie szklanki suchej soczewicy zielonej. Będzie to około 400 gramów soczewicy. Soczewicę umieść w misce i zalej wodą. Całość zamieszaj. Odlej mętną wodę do zlewu. Czynność powtarzaj do momentu, w którym woda będzie przezroczysta. Przepłukaną soczewicę umieść w naczyniu razem z podsmażoną cebulką. Dodaj pół łyżeczki pieprzu oraz łyżeczkę soli. Wlej jeszcze szklankę wody. Całość zamieszaj i ustaw na poziom high na dwie i pół godziny. Ponieważ farsz do pierogów tradycyjnie powinien być zwarty jak farsz do pierogów ruskich, po ugotowaniu soczewicę należy zmielić w maszynce. Do masy po zmieleniu dodaj pozostałe cztery łyżki oleju. Farsz z soczewicy zamieszaj i sprawdź, czy jest wystarczająco wilgotny, by formować z niego kulki do nadziewania pierogów. W razie potrzeby wlej do farszu trochę wody.

Przepis autorstwa aniagotuje.pl