



www.pwkier.pl

Bulion grzybowy z mięsnymi pierożkami



W świątecznych daniach nie może zabraknąć propozycji z udziałem grzybów. To przecież kwintesencja naszej tradycji! Dlatego w kolejnej odsłonie „Świątecznej kuchni Kiera” mamy dla Was przepis na Bulion grzybowy z mięsnymi pierożkami.

SKŁADNIKI:

- grzyby suszone (borowiki, podgrzybki)
- porcje rosołowe z kaczki
- świeży tymianek
- koper
- ziele angielskie
- liść laurowy
- czosnek
- brązowy cukier
- kardamon
- cebula
- marchew

- por
- seler
- pietruszka
- sos sojowy
- mięso mielone (łopatka wieprzowa lub szynka wieprzowa)
- mąka pszenna
- woda
- masło
- sól
- pieprz
- jajko

PRZYGOTOWANIE:

Porcje rosołowe z kaczki, wraz z kawałkami selera, marchwi, pietruszki, cebuli i pora, wstawiamy do nagrzanego piekarnika w temperaturze 200 stopni Celsjusza na ok 20 minut. Wszystko musi się dobrze spiec.

Następnie wrzucamy kawałki kaczki wraz z warzywami do garnka zalewamy zimną wodą. Dodajemy ziele angielskie, liść laurowy, połowę porcji kopru i tymianek. Gotujemy na małym ogniu ok. 1,5 – 2 godziny, co jakiś czas zbierając szumowiny, aby powstał czysty i klarowny wywar.

Następnie kroimy w plastry wcześniej sparzone i umyte grzyby. Rozgrzewamy patelnię i rozsypujemy na nią cukier, tak aby się rozpuścił. Następnie zalewamy wywarem z kaczki, dorzucamy grzyby i doprawiamy solą, pieprzem, kardamonem oraz sosem sojowym. Mięso mielone należy doprawić tymiankiem, rozgniecionym czosnkiem, solą oraz pieprzem. Całość porządnie mieszamy, aby składniki połączyły się ze sobą. Do misy wrzucamy przesianą mąkę, dodajemy szczyptę soli. Stopniowo dodajemy ciepłą wodę z masłem i roztrzepane jajko. Wszystko należy dobrze zagnieść. Ciasto wałkujemy i wycinamy koła. Układamy na nich mięsny farsz i zalepiamy. Tak przygotowane pierogi gotujemy we wrzącej, osolonej wodzie. Ugotowane pierogi układamy na talerz, zalewamy gorącym bulionem z grzybami. Na koniec posypujemy świeżo krojonym koprem.

Zobacz film: <https://www.facebook.com/404746873463752/videos/178047157359906>