Pierogi z krewetkami

Kuchnia: polska
Czas przygotowania: 30 do 45min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- krewetki surowe - 10 - 15 szt.
- sól
- pieprz
- czosnek - 1 ząbek
- imbir - 1 - 2 łyżeczki

Opis przygotowania:

Ciasto pierogowe: 2 szklanki mąki, 1 łyżeczka soli, 1 jajko, 1 łyżeczka miękkiego masła lub oleju - około 3/4 szklanki wody Sos: dowolnie: roztopione masło lub oliwa z oliwek, tarty parmezan lub zielone liście rukoli do posypania, świeże zioła (np. natka pietruszki lub kolendra). Ewentualnie sos śmietanowy z podgrzanej płynnej śmietanki do sosów i roztopionego masła. Sosy doprawić solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Mąkę przesiać na stolnicę, posolić, zrobić wgłębienie, w które wbić jajko i włożyć masło lub wlać olej. Zagarniać mąkę do środka dołka podlewać wodą i jednocześnie łączyć składniki. Ciasto wyrabiać 10 minut, aż będzie gładkie i miękkie. Przykryć ściereczką. Krewetki umyć, osuszyć i obrać. Pokroić na małe kawałeczki, wymieszać z parmezanem, czosnkiem i imbirem jeśli ich używamy. Doprawić delikatnie solą i pieprzem. Ciasto rozwałkować na 2 cienkie placki. Pokroić na kwadraty. Na jednym kwadracie układać po łyżeczce nadzienia, przykrywać drugim kwadratem, dociskać boki. Jeśli są nierówne, można przyciąć je nożem. Gotować w osolonej wodzie, aż będą al dente.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!