

Pierogi z łososiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 3

Czas gotowania: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: łososa umyć, pokroić na mniejsze kawałki, umieścić w koszyczku do gotowania, posypać solą i pieprzem. Cebulę obrać, przekroić na 4 części.

Krok 2 - Do naczynia miksującego wlać 1 litr wody, umieścić w nim koszyczek z łososiem. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, gotować łososa - temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą miarki wyjąć koszyczek, przełożyć łososa do innego naczynia, ostudzić. Dzbanek umyć.

Krok 4 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Zmiksować cebulę - czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Wlać wino, zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę. Gotować cebulę - temperatura 105°C, czas 7 minut.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać łososa, śmietanę, szczyptę soli i pieprzu oraz posiekany koperek. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, wymieszać farsz – czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki wyjąć farsz do innego naczynia, ostudzić. Spróbować, ewentualnie doprawić do smaku solą i pieprzem.

Krok 8 - Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać wodę, dodać mąkę i sól. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 9 - Uruchomić funkcję wyrabiania ciasta (knead) - czas 1,5 minuty, prędkość 1

Krok 10 - Za pomocą łopatkki wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść lekko dłońmi, pozostawić na 10-15min. Ciasto wałkować na stolnicy na grubość ok 2mm, w razie konieczności podsypując niewielką ilością mąki. Za pomocą foremki lub szklanki wycinać kółka. Na każdą porcję ciasta nakładać farsz, mocno zlepić brzegi pierogów

Krok 11 - Pierogi wkładać do wrzącej, osolonej wody, gotować 3 min od wypłynięcia. Wyjmować bezpośrednio na talerze. Podawać np. z sosem śmietanowym lub łyżką kwaśniej śmietany.