

Pierogi z karpem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 30 min + studzenie ok. 1 godzina

Liczba porcji: ok. 50 sztuk

Czas gotowania: 50 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Filety z karpia (1 – 1,2 kg) dokładnie umyć, skropić sokiem z 1 cytryny, pokroić na kawałki ok. 4cm szerokości. Pozostawić w lodówce na 30 minut. Kawałki ryby posypać solą i pieprzem, ułożyć w naczyniu do gotowania na parze, przykryć pokrywą.

Krok 2 - Do koszyczka wsypać 150 g czerwonej soczewicy, przepłukać ją zimną wodą. 150 g cebuli obrać, przekroić na mniejsze kawałki. 4 ząbki czosnku obrać.

Krok 3 - Do dzbanka wlać 1,5 litra wody, przykryć naczyniem z rybą. Gotować na parze – czas 15 minut.

Krok 4 - Zdjąć naczynie z rybą, do wody włożyć koszyczek z soczewicą. Na dzbanku ponownie założyć naczynie z karpem, gotować - temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Zdjąć naczynie z karpem, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z soczewicą. Soczewicę i karpia ostudzić. Wodę wylać, dzbanek umyć i osuszyć.

Krok 6 - Z ostudzonych kawałków karpia zdjąć skórę i bardzo starannie wyjąć

wszystkie ości – palcami rozdzielając mięso karpia na kawałki.

Krok 7 - W dzbanku umieścić nóż, włożyć ok. 150 g obranej i przekrojonej na kawałki cebuli i 4 obrane ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać cebulę – czas 7 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zebrać cebulę ze ścian naczynia. Do cebuli wlać 30 g oleju (2 łyżki), zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Podsmażyć cebulę - temperatura 95°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Do cebuli dodać ugotowaną soczewicę, dodać 1 pełną łyżeczkę soli, $\frac{3}{4}$ łyżeczki pieprzu i 1 czubatą łyżeczkę majeranku. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać – 20 sekund, prędkość 4.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do soczewicy dodać mięso karpia bez ości. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać farsz – czas 1 minuta, prędkość 3.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę, spróbować farsz, ewentualnie doprawić solą i pieprzem.

Krok 12 - Przygotować ciasto na pierogi: do dzbanka włożyć nóż, wlać 300 g bardzo ciepłej (nie wrzącej) wody, dodać 600 g mąki pszennej, 0,5 łyżeczki soli, wbić 1 jajko. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 13 - Wyrabiać ponownie – program wyrabianie ciasta, czas 2 minuty, prędkość 2.

Krok 14 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi w kulę, pozostawić na 10-15 min.

Krok 15 - Ciasto wałkować na stolnicy na grubość ok. 2 mm, w razie konieczności podsypując niewielką ilością mąki. Za pomocą foremki lub szklanki wycinać kółka. Na każdą porcję ciasta nakładać farsz z karpia, mocno zlepiać brzegi pierogów.

Krok 16 - Pierogi wkładać partiami do wrzącej, osolonej wody, gotować 3 min od wypłynięcia. Wyjmować bezpośrednio na talerze. Podawać np. z podsmażoną cebulką lub z kwaśną śmietaną.

Wskazówki :

Pierogi można przygotować wcześniej, wówczas po ugotowaniu wkładać je do zimnej wody z niewielką ilością oleju. Po chwili wyjąć z wody, osuszyć, przechowywać przykryte w lodówce. Przed podaniem zagrzać pierogi we wrzącej, osolonej wodzie lub obsmażyć je na rozgrzanym oleju.