Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Pierożki rybne

Jeśli nigdy nie jedliście pierogów z rybą to naprawdę warto!

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- filet rybny, 115 g
- mąka , 175 g
- jajka, 2 szt.
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- chilli, 1 szt.
- natka pietruszki, 3 łyżk.
- śmietana 36%, 2 łyżk.
- pomidor, 2 szt.
- oliwa z oliwek, 3 łyżk.
- sok z cytryny, 1 łyżk.
- pieprz czarny, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mąkę połączyć z jajkami, dodać 0,5 łyżeczki soli. Miksować aż składniki się połączą. Ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką i wygniatać 2-3 minuty. Zawinąć w przeźroczystą folię i wstawić do lodówki na 20 minut. Do robota wrzucić pokrojone w kostkę filety, dodać skórkę z jednej cytryny, czosnek, pokrojoną drobno papryczkę chili (bez pestek) oraz natkę pietruszki. Wlać śmietankę i doprawić solą i pieprzem - zmiksować. Ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę i rozwałkować cienki placek. Z ciasta wykroić krążki i nakładać na nie farsz rybny. Zlepić brzegi. W garnku zagotować wodą i gotować pierożki 2-3 minuty aż wypłyną na powierzchnię. W oryginalnym przepisie pierożki są podawane z sosem pomidorowym, który bardzo do nich pasuje. Pomidory sparzyć, zdjąć skórkę, wyjąć pestki i miąż - pokroić w drobną kostkę. Wymieszać z oliwą i odrobiną soku z cytryny, doprawić do smaku. Pierożki polać sosem pomidorowym.