

Piróg bilgorajski z sosem kurkowym

Składniki:

*200 g ugotowanej kaszy gryczanej,
200 g ugotowanych ziemniaków,
200 g chudego twarogu,
2 cebule,
4 jaja,
100 g boczku,
100 g kurek,
200 g śmietany 18%,
2 łyżki mąki pszennej,*

*olej,
2 łyżki masła,
sól, pieprz,
natka pietruszki,
papryka słodka,
ogórek kwaszony.*



Wykonanie:

Kaszę, ziemniaki i twaróg zmieszać z jajami. Dodać zeszkloną cebulkę, skwarki z boczku i łyżkę śmietany. Doprawić solą i pieprzem, wyrobić na jednolitą masę, która następnie wykładamy do wąskiej blaszki. Pieczemy w 180°C przez około 50 minut do uzyskania brązowej skórki. Upieczonego piroga wyjąć z blaszki i odstawić do wystygnięcia. Do zeszkłonej cebulki dodać kurki i chwilę smażyć, zaciągnąć sos mąką i śmietaną, doprawić solą, pieprzem i papryką. Ostudzonego piroga pokroić na plastry o grubości około 2 cm, smażyć z obu stron na maśle. Podawać z sosem kurkowym, można również z ogórkiem kwaszonym.



Notatki



Lubelskie
Smakuj życie!