

Jaglone pierożki z truskawkami - wersja najprostsza

Składniki:

- 3 szklanki kaszy jaglanej
- 5 szklanek wody
- 1 kg truskawek
- masło klarowane lub nierafinowany olej

Kaszę uprażyć i ugotować wrzucając na wrzątek (w trakcie gotowania nie mieszać). Ciepłą przepuścić przez maszynkę do mięsa. Z powstałej masy odrywać łyżką porcje. Błat oprószyć lekko mąką jaglaną. Formować cienkie placuszki. Nakładać na połowę kawałki truskawek. Lepić pierożki. Następnie ugotować na parze lub podpiec w piekarniku.

Gotowanie na parze: ułożyć na dnie koszyka do parowania natłuszczony papier do pieczenia. Na papierze ułożyć pojedynczą warstwę pierożków. Gotować 5-10 min.

Zapiekane w piekarniku są bardziej zwarte i w przypadku większej ilości pierożków jest to metoda szybsza (na dużej blaszce zmieści się więcej pierogów niż w naczyniu do parowania).

Zapiekane w piekarniku: układać na nasmarowanej olejem blaszce. Podpiekać a raczej bardziej podgrzewać w rozgrzanym piekarniku 5-10 minut. Pozostałe truskawki zmiksować. Połączyć gotowe pierogi powstałym sosem i gotowe! Pierogi można też podawać okraszone bezglutenową (np. jaglaną) bułką tartą z masłem klarowanym lub olejem.

Uwagi:

Odpowiednie dla diety bezglutenowej, bezmlecznej, bezjajecznej, bezcukrowej, odkwaszającej (pH), wegetariańskiej i wegańskiej.

Jaglone pierożki z truskawkami - wersja puszysta

Składniki:

- 3 szklanki kaszy jaglanej
- 3-5 ziemniaków
- 5 szklanek wody
- 1 kg truskawek
- masło klarowane lub nierafinowany olej



Ziemniaki ugotować i ostudzić. Zimne zmielić w maszynce do mięsa. Połączyć ze zmieloną ciepłą kaszą. Dokładna proporcja nie jest istotna. Ważne, żeby ziemniaki nie stanowiły więcej jak 30% masy. Dalej postępować jak w poprzednim przepisie. Dodatek ziemniaków poprawia smak i sprawia że ciasto jest bardziej puszyste i elastyczne.