**PIEROGI Z CZERWONĄ FASOLĄ**

**Składniki na farsz:**

* 1 kg czerwonej fasoli
* ½ kg podgarla wieprzowego
* 3 średnie cebule
* 5 ziemniaków
* 2 łyżeczki soli
* ½ łyżeczki pieprzu
* ½ łyżeczki majeranku
* ½ łyżeczki oregano
* 3 liście laurowe
* 5 ziaren ziela angielskiego

**Ciasto na pierogi:**

* 1 kg mąki
* 1 jajko
* Szczypta soli
* Ciepła woda

**Wykonanie farszu:**

Dzień wcześniej: fasolę zalewamy wodą, odstawiamy do namoczenia na całą noc.

Dzień wykonania farszu: Namoczoną fasolę gotujemy do miękkości . W osobnych naczyniach gotujemy mięso z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego oraz soli. Obrane ziemniaki zalewamy wodą i również gotujemy do miękkości.. Ugotowane produkty studzimy, a następnie przekręcamy przez maszynkę. Obraną cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy chwilkę na łyżce oleju. Do dużej miski wsypujemy przekręconą przez maszynkę fasolę, mięso, ziemniaki, podsmażoną cebulę oraz przyprawy. Wszystko dokładnie mieszamy.

**Wykonanie ciasta na pierogi:**

Mąkę wysypujemy na stolnicę, dodajemy jajka, szczyptę soli, ciepłą wodę i wyrabiamy ciasto. Ciasto wyrabiamy aż będzie elastyczne i rozwałkowujemy na placek o grubości 5 milimetrów, następnie wycinamy krążki. Do środka każdego krążka dodajemy łyżeczkę farszu i formujemy pierogi poprzez zlepienie brzegów do środka. Tak przygotowane pierogi wrzucamy do osolonego wrzątku i gotujemy około pół minutki od wypłynięcia.

Gotowe pierogi możemy podać z podsmażoną cebulką lub skwarkami.