

ピエロギ (ポーランド風餃子)

合計加熱調理時間 約24分

[1人分：253kcal／食塩相当量：1.1g]

ポーランドの伝統料理は、コロンとした可愛い見た目が特徴。マッシュポテトとチーズが入ったクリーミーな味わいです。



分量

15人分 [1人分2個]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	7分	200℃
2	スチーム	-	10分	100℃
3	スチーム	-	7分	100℃

材料 (15人分 [1人分2個])

タマネギ (みじん切り)	200g
バター	10g
ジャガイモ (皮をむいて小口切り)	250g
<材料a>	
カッターチーズ	250g
塩	小さじ1
こしょう	小さじ1/2
<材料b>	
小麦粉	300g
溶き卵	1個
溶かしバター	20g
塩	3g
水	130cc
<材料c>	
バター	100g
オリーブ油	100g
タマネギ (みじん切り)	1個分
ニンニク (みじん切り)	10片
塩	小さじ1/2
パセリ (みじん切り)	大さじ1

*掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

*掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

作り方

- 20mmのテフロン加工ホテルパン1枚にタマネギ、バターを入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 65mmの穴あきホテルパン1枚に、ジャガイモを入れて【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、熱いうちにマッシュ状にし、<材料a>、1を加えて混ぜ合わせる。
- ボールに<材料b>を入れて混ぜ、水を少しづつ入れて5分程こね、丸くまとめてビニール袋に入れて常温で15分程置く。
- 4の生地を30等分に分ける。手で潰すようにして丸く伸ばし、麺棒で直径10cm程度に薄く伸ばしたら、3の具 (約20g) を包む。
- 20mmのテフロン加工ホテルパン2枚に5を並べて【設定3】で予熱後、加熱する。
- フライパンに<材料c>を入れて弱火にかけ、じっくりと炒める。にんにくが軽く色付いてきたら火を止め、パセリを加える。
- 6のホテルパンを取り出して、器に盛り、7のソースをかける。

調理ポイント ◆包み方は、お好みで餃子のように包んでもよい。