

Pierogi z mięsem

Przepis dodany przez użytkownika trini6

pierogi

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ugotowana przęga - 40 dag
- jajko - 2 szt.
- olej - 2 łyżka(i)
- mąka pszenna - 2 szkl.
- sól pieprz -
- świeżo stopiona słonina - 5 dag

Etapy przyrządzania:

1.



Cebulę obrać posiekać i podsmażyć na patelni

2.

Mięso zemleć. Dodać podsmażoną cebulę jajko. Doprawić solą i pieprzem i wyrobić

3.



Do mąki dodać jajko i tyle wody, aby powstało elastyczne miękkie ciasto

4.



Ciasto rozwałkować, szklanką wykrawać krążki

5.



Na każdym krążku nałożyć farsz, zlepić brzegi

6.

Mięso ugotować i zemleć. Wbić jajko, doprawić solą i pieprzem.

7.

Przygotować ciasto na pierogi:

Do miski wsypać mąkę, 1 jajko, sól, olej i lekko zamieszać, wlać wrzątek i wyrobić

mikserem z użyciem odpowiednich mieszadeł. Przełożyć ciasto na stolnicę, lekko podsypując mąką chwilę wyrobić, rozwałkować na placek o grubości ok. 3 mm. Wykrawać szklanką lub kubkiem kółka. Na każde nałożyć nadzienie i zlepiać brzegi. Gotowe pierogi gotować we wrzącej, osolonej wodzie przez 5 minut. Na talerzu posypać natką pietruszki.

