

Farsz do krokietów / pierogów



ABISAY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1/2 kg
mięso wołowe gotowane	25 dag
cebula	1 duża
słonina	20 dag
grzyby suszone	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę kiszoną kroimy na drobno, zalewamy wodą, wrzucamy drobno pokrojone grzyby i gotujemy aż kapusta zmięknie.

Mięso wołowe rozdrabniamy.

Słoninę kroimy na drobno i topimy. Kiedy skwarki będą złotego koloru, wrzucamy pokrojoną cebulę i czekamy aż się zaszkl.

Następnie wszystko dokładnie mieszamy (odlewając wcześniej wodę z kapusty).

Gotowe. Można nakładać do pierogów lub krokietów