

## Lubelskie bociany, coś a'la pierożki



### DIANIX



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	2 kg
<b>cebula</b>	5 sztuk
<b>mąka</b>	2 kg
<b>woda</b>	3 szklanki
<b>smalec</b>	4,5 łyżki
<b>ziemniaki</b>	18-22 sztuki
<b>przyprawy</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Przyprawy- sól, pieprz  
Ciasto:  
Łączymy mąkę wraz z ciepłą wodą na stolnicy i zagnatamy ciasto. Do ciasta dodajemy 2 łyżeczki soli.
- KROK 2** Tak powstałe ciasto dzielimy na mniejsze kawałki.
- KROK 3** Ziemniaki obieramy, płuczemy pod wodą. Następnie za pomocą tartki ścieramy ja na tych malutkich oczkach. Dodajemy tak samo startą cebulę- sztuk 4. Na petelnie wykładamy smalec , na rozgżran wrzucamy obraną i pokrojoną cebulę. Następnie dodajemy do niej starte ziemniaki z cebulą i smażyemy. Smażymy w celu takim aby mianowicie ziemniaki posiadające swój smak surowy go straciły. Doprawiamy solą i pieprzem, pieprzu trochę więcej by miały intensywniejszy smka.
- KROK 4** Każdą z podzielonych czesci kolejno rozwałkowujemy i wykładamy farsz ziemniaczany.

- KROK 5 Rozsmarowywujemy go na całej długość. Zwijamy w rulon. Następnie kroimy go w kawałeczki tak około 3-4-5 cm, wg uznania.
- KROK 6 Bociany wrzucamy do garnka z osoloną wrzącą wodą. fajnie gdy są polane tłuszczkiem, skwareczkami.