

Pierogi z dudkami



1J1O1L1A1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|-------------|
| mąka | 1 kg |
| margaryna miękka | 3-4 łyżka |
| sól | do smaku |
| wrzątek | wg potrzeby |
| dudki wieprzowe | 1/2 kg |
| cebula | 1-2 szt |
| przyprawy | wg uznania |
| oliwa | wg potrzeby |
| jajko | 1 szt |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę należy zalewać wrzątkiem, mieszając, np nożem. Gdy nieco przestygnie wyrabiamy rękami sparszoną mąkę, dodając do niej margarynę i soląc.

Wyrabiamy ciasto na gładką masę, kroimy na porcje, rozwałkowujemy, nie za cienko. Ciasto nie wymaga podsypywania mąki, ewentualnie niewielką ilość.

Wykrawamy kółka jakimś większym naczyniem, np miseczką.

Nakładamy farsz, przygotowany wcześniej w następujący sposób:

Dudki wieprzowe (płucka) gotujemy, przestudzone przepuszczamy przez maszynkę wraz z cebulą. Na patelni z oliwą podsmażamy nieco farsz, następnie solimy, dodajemy przyprawy wg uznania (pieprz, papryka...), możemy dodać posiekana zieleninę (szczypiorek, natka pietruszki...)

Przestudzony farsz wyrabiamy z jajkiem.

Na wycięte z ciastka kółka nakładamy spore ilości farszu, zlepiamy brzegi palcami, jednocześnie zawijając je.

Gotujemy we wrzątku, posolonym i z dodatkiem oleju.

Podajemy polane przesmażoną na tłuszczu cebulką, lub przysmażamy pierogi, według uznania.
Smacznego

