

Pierogi z mięsem



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Farsz:

mięso gotowane 30 dkg

cebulka

sól

pieprz

jajko

smalec 1 łyżka

bułka tarta 1 łyżka

Ciasto:

mąka 1 szkl

jajo

sól 1/2 łyżeczki

boczek 10 dkg

woda 1/2 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

FARSZ; Ugotowane mięso mielimy maszynką. Obraną cebulkę drobno kroimy i smażymy na smalcu na rumiany kolor. Dodajemy do zmielonego mięsa. Następnie dajemy bułkę tartą, jajko oraz przyprawę, wyrabiamy. **CIASTO;** Do miski dajemy mąkę, jajko, sól i delikatnie podgrzaną wodę. Wyrabiamy ciasto. Wyrobinione ciasto podsypujemy mąką i rozwałkowujemy. Szklanką wycinamy pierogi dajemy farsz i zlepimy. Przygotowane pierogi gotujemy w osolonej wodzie 3 minuty od wypłynięcia na wierzch. W tym czasie boczek drobno kroimy i smażymy. Ugotowane pierogi dajemy na talerz i posypujemy usmażonym boczkiem.