

Pierogi z mięsem



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	750 gram
jajko	2 szt
olej	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
mięso wieprzowe bez kości	1 kg
cebula biała	1 szt
czosnek	1 ząbek
sól do smaku	
pieprz do smaku	
masło	1 łyżka
woda	1 (ciepła)
bułka tarta	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw przyrządzić farsz:

Cebulę i czosnek obrać, posiekać i zrumienić na maśle. Mięso zmielić, dodać do niego podsmażoną cebulkę, 1 jajko, bułkę tartą. Przyprawić solą i pieprzem. Wyrobić farsz na gładką masę. Przykryć i odstawić.

Zrobić ciasto:

Z mąki, 1 jajka i wody zagnieść ciasto. Zagniatą, aż będzie elastyczne i niezbyt twarde. Podzielić ciasto na dwie części, rozwałkować. Wycinać koła za pomocą szklanki. Nakładać łyżką farsz i mocno zlepiać brzegi.

Nastawić w garnku wodę, dodać olej, posolić. Wrzucać pierogi do wrzącej wody. Po wypłynięciu na wierzch gotować około 8-9 minut, aby mięso się ugotowało. Podawać z wysmażonym boczkiem lub cebulą.

Smacznego :)