

pierogi z mięsem



MONIKA GRZYWNA-ZASADA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto na pierogi

mąka pszenna	0,5 kg.
żółtko jajek	3
woda ciepła	
sól	1 szczypta

farsz

mięso wieprzowe	700 dkg.
cebula biała	1

Czosnek suszony Prymat

sól do smaku

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesypujemy przez sito dodajemy żółtka, sól wszystko łączymy potem stopniowo dodajemy wodę. Wszystko ugniatamy aż ciasto się dokładnie połączy, potem wałkujemy na 0,5cm, wycinamy kółka i wkładamy farsz. Farsz-mięso gotujemy potem mielimy razem z cebulą przyprawiamy i gotowe. Farszem nadziewamy ciasto, gotujemy w przegotowanej wodzie z dodatkiem soli o raz łyżką oliwy aż wypłyną na górę jeszcze 10 min. Smacznego